

Agrotech, automatización, nuevos ingredientes y alimentos: TECNALIA innova en la cadena de valor del sector en una nueva edición de la feria internacional Food4Future

El centro de investigación y desarrollo tecnológico ofrecerá en la feria celebrada en el BEC sus soluciones para el sector alimentario en ámbitos como la salud, nuevos ingredientes, automatización en procesos industriales y circularidad

15 de abril del 2024. El centro de investigación y desarrollo tecnológico TECNALIA estará presente en la nueva edición del Food4Future, donde mostrará sus procesos personalizados de automatización para el sector agroalimentario, desarrollos tecnológicos que ayudan a la reducción de los desperdicios y las últimas innovaciones en ingredientes alimentarios. La feria Food4Future – Expo Food Tech, que se celebrará entre el 16 y 18 de abril, es el evento y congreso líder en tecnología alimentaria en el que se congregan las últimas soluciones industriales y las tendencias que impulsan la transformación del sector.

TECNALIA estará en el stand D417 presentando diferentes tecnologías innovadoras que desarrolla para el sector en tres ámbitos de actuación diferentes: la salud, la industria y la circularidad. Además, varias personas investigadoras participarán estos días en el Congreso Food 4 Future: José Ángel Gutiérrez participará en la mesa redonda *“Integración de verticales tecnológicas para la reducción y valorización del despilfarro alimentario”* el 16 de abril a las 11:00h; Óscar Lage en *“Ciberseguridad y cómo afecta la directiva NISII a los fabricantes”* el 17 de abril a las 16.00h; Bergoi Ibarlucea impartirá la charla *“Intelligent sensing for Smart food chain”* el 18 de abril a las 11.00h y Thomas Dietrich dará la conferencia *“Innovation in Novel Food Ingredients”* el jueves a las 13.00h.

Ingredientes y alimentos para la salud

TECNALIA da respuesta a las demandas de la industria alimentaria aplicando tecnologías sostenibles para la **obtención de ingredientes naturales e innovadores**, y el desarrollo de alimentos saludables de **alto valor nutricional** que contribuyan a una dieta equilibrada y a la **prevención** de enfermedades de alta incidencia en la población. El objetivo final es lograr la mejora de la calidad de vida de las personas y proporcionar a la población un **envejecimiento activo y saludable**.

En esta línea, el centro de investigación y desarrollo mostrará diferentes ingredientes alimentarios innovadores obtenidos a partir de **fuentes naturales y subproductos agroalimentarios** mediante el empleo de la **biotecnología** y otras tecnologías sostenibles, garantizando su **biodisponibilidad** mediante la aplicación de avanzadas tecnologías de

encapsulación: proteínas obtenidas de **fuentes alternativas y proteínas de origen microbiano**, extracto de vid con efecto neuroprotector, probióticos y postbióticos microencapsulados, colorantes naturales o frutas deshidratadas, entre otros.

Automatización para la industria agroalimentaria

Desde el ámbito de la fabricación avanzada, TECNALIA presenta soluciones de **automatización flexible** que integran las tecnologías más recientes para optimizar toda la cadena de producción agroalimentaria.

El desarrollo y uso de automatización inteligente y adaptable se plantea como una de las claves para la mejora de la competitividad de la industria agroalimentaria, en prácticamente todos sus ámbitos: desde la siembra, gestión de cultivos, recogida, procesamiento... hasta la logística final.

Por ello, TECNALIA pone el conocimiento y experiencia en automatización y robótica inteligente que ha acumulado las últimas décadas en sectores como el aeroespacial, automoción o máquina herramienta al servicio de la industria agroalimentaria.

Los últimos avances en inteligencia artificial, **robótica inteligente**, visión artificial y la Internet de las cosas (IoT) serán claves los próximos años para mejorar aún más el **rendimiento** y la precisión en el sector, optimizar procesos, anticipar problemas y **maximizar la productividad**, pero siempre bajo una necesidad de mejorar la adaptabilidad y flexibilidad de los sistemas productivos.

La flexibilidad es una característica fundamental de las soluciones que aporta TECNALIA en el sector agroalimentario. Las necesidades de la industria agroalimentaria pueden variar significativamente según la temporada, la demanda del mercado y otros factores externos, y en ese sentido los equipos de TECNALIA desarrollan sistemas que pueden adaptarse rápidamente a cambios en la producción sin comprometer la eficiencia ni la calidad del producto final.

Paralelamente a este evento, se celebra también la feria Pick & Pack en la que el experto de TECNALIA, Unai Antero, participará el 17 de abril en la mesa redonda sobre "**La robótica impulsa la logística en la industria alimentaria**". Aquí se analizará y compartirá con expertos cómo los últimos avances en robótica avanzada pueden impulsar la logística en la industria alimentaria.

Descarbonización, valorización de agua y envases inteligentes

En el ámbito de la circularidad, TECNALIA apoya la puesta en marcha y **aceleración** de procesos de **descarbonización** de la industria alimentaria, ofrece soluciones tecnológicas para la



valorización del agua e innova para generar **envases inteligentes**, biobasados y reciclables para la cadena alimentaria.

Destaca la colaboración con numerosas empresas en la descarbonización del sector agroalimentario, acompañando a sus clientes en el cumplimiento de sus estrategias para alcanzar la **neutralidad climática**. Para ello trabaja conjuntamente para tomar las mejores decisiones de inversión tecnológica y no tecnológica a fin de reducir sus emisiones GEIs de forma gradual y competitiva, con una visión de corto, medio y largo plazo. Esta experiencia permite desarrollar tecnología, así como poner en marcha procesos innovadores en colaboración con clientes y proveedores de la industria agro.

En esta nueva edición Food 4 Future, TECNALIA expondrá además diferentes muestras de desarrollos en sostenibilidad: envases sostenibles con **PET reciclado y reciclables** para EROSKI, solución de **PE sostenible monomaterial 100% reciclable** para envases primarios para PLASTIGAUR o envases **de PET microondables** de UDAPA. Además, habrá muestras de **nanofibras de celulosa** y de espuma de fibras de celulosa, biocomposites con **biopolímeros** y fibras vegetales, biopolímeros obtenidos con estrategias biotecnológicas, **recubrimientos activos comestibles** y materiales biobasados multicapa.

Acerca de TECNALIA

TECNALIA es el mayor centro de investigación aplicada y desarrollo tecnológico de España, un referente en Europa y miembro de Basque Research and Technology Alliance. Colabora con las empresas e instituciones para mejorar su competitividad, la calidad de vida de las personas y lograr un crecimiento sostenible, gracias a un equipo de más de 1.500 personas comprometidas con la construcción de un mundo mejor a través de la investigación tecnológica y la innovación. Es por ello que la investigación de TECNALIA tiene un impacto real en la sociedad y genera beneficios en forma de calidad de vida y progreso. Sus principales ámbitos de actuación son: fabricación inteligente, transformación digital, transición energética, movilidad sostenible, salud y alimentación, ecosistema urbano y economía circular.

En el último estudio de notoriedad y posicionamiento realizado por European Research Survey ERS en 2022, TECNALIA ocupa la primera posición en notoriedad de marca de I+D+i.

www.tecnalia.com

Para más información:
Itziar Blanco (681 273 464)