TECNALIA lleva sus innovaciones tecnológicas sobre la industria agroalimentaria a la feria internacional Food4Future

Expondrá en Bilbao Exhibition Center (BEC) del 13 al 15 de mayo sus soluciones tecnológicas en teleoperación y conducción remota para el entorno agrícola; de eficiencia operativa e innovadores ingredientes para la salud y la alimentación, como un ingrediente con efecto neuroprotector que ayuda a la modulación de la ansiedad o proteínas alternativas

15 de mayo del 2025. El centro de investigación y desarrollo tecnológico TECNALIA estará presente en la nueva edición del Food4Future, donde mostrará sus soluciones de futuro para la industria agroalimentaria. En concreto, se centrará en los desarrollos en el campo la logística teleoperada como solución al sector agroalimentario, en los avances en eficiencia operativa y de planificación dinámica y, en tercer lugar, ofrecerá sus soluciones referentes en el ámbito de la salud y la alimentación. TECNALIA estará presente en el stand D409 donde presentará diferentes tecnologías innovadoras que desarrolla para el sector.

La feria Food4Future – Expo Food Tech, que se celebrará entre el 13 y 15 de mayo en el Bilbao Exhibition Center (BEC), 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.

Teleoperación en el entorno agrícola

TECNALIA realizará varias demostraciones de una novedosa solución tecnológica de logística teleoperada y de conducción remota para entornos agrícolas mediante la manipulación de una plataforma móvil sensorizada para el transporte de mercancías. La plataforma, situada a kilómetros de la feria, podrá ser vista en tiempo real a través de una pantalla, mostrando así el potencial de las tecnologías de teleoperación. Se podrán observar las ventajas que ofrece esta solución tecnológica, como la conducción remota y las maniobras automatizadas, la modularidad y flexibilidad, la seguridad, la accesibilidad y la monitorización y planificación.

Esta solución, resuelve varios de los retos del sector, mejora la seguridad y eficiencia de ciertas operaciones, al mismo tiempo que minimiza los riesgos en terrenos de peligro y agiliza la toma de decisiones óptimas para facilitar la respuesta eficiente en escenarios cambiantes.

Avances para una planificación óptima

En su segundo espacio, TECNALIA dará a conocer un innovador sistema de optimización para la planificación industrial para mejorar la eficiencia y flexibilidad en la gestión de operaciones, en este caso, en el sector alimentario. Se trata de un avance tecnológico basado en algoritmos de investigación operativa y técnicas de inteligencia artificial (IA) que permiten una planificación

óptima y adaptativa en tiempo real. La solución desarrollada por TECNALIA permite soluciones óptimas y rápidas en condiciones de planificación compleja. En el stand se mostrará una aplicación concreta en una solución de secuenciación dinámica de la producción en un caso en el sector alimentario.

Salud y alimentación

En el campo de la salud y la alimentación, TECNALIA presentará en su tercer espacio sus ingredientes y alimentos innovadores para dar respuesta a las demandas de la industria alimentaria y del consumidor. Mediante la aplicación de tecnológicas sostenibles obtenemos ingredientes naturales e innovadores para su empleo en el desarrollo de alimentos saludables de alto valor nutricional que contribuyan al bienestar 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 tecnológico 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.

En concreto, en el stand de TECNALIA podrá verse una muestra de un ingrediente con efecto neuroprotector o un ingrediente que combina probióticos con postbióticos como el GABA, un neurotransmisor que ayuda a la modulación de estados de ansiedad. También mostrará distintos compuestos activos microencapsulados para mejorar su bioaccesibilidad y biodisponibilidad, y garantizar su asimilación por el organismo y su funcionalidad.

Adicionalmente se presentarán diferentes muestras de aditivos naturales para lograr alimentos de etiqueta limpia, como un colorante azul procedente de microalgas. Y en materia de sostenibilidad, en el stand se mostrarán compuestos de valor añadido obtenidos a partir de subproductos agroalimentarios, como proteínas alternativas de origen microbiano, o queratina obtenida a partir del tratamiento de la lana.

Participación en charlas

TECNALIA estará presente además en distintas mesas redondas durante Food4Future**. El martes, 13,** de 11:00 a 12:00, Urko Esnaola, Head of the Flexible Robotics Platform, participará en la sesión titulada "Robótica y automatización para una producción alimentaria más sostenible", en la Innovation Area by AZTI, que tiene como objetivo cubrir los últimos avances

tecnológicos que mejoran la eficiencia, reducen los residuos y promueven prácticas respetuosas con el medio ambiente.

El miércoles 14, de 10:30 a 11:00 horas, José Luis Malo participará en una entrevista en radio set con el título: el sector agroalimentario situación/evolución y el papel de TECNALIA en el sector. Y de 16:30 a 17:30 horas, en el Auditorium FONTAREL NEXT H2.O, Thomas Dietrich, Project Manager & Researcher de TECNALIA, participará en la sesión titulada "Ingredientes (y suplementos) de nueva generación" para profundizar en el desarrollo y la aplicación de ingredientes de nueva generación en la industria alimentaria.

Y el jueves 15, de 11:00 a 13:00 horas, en Startup Theatre by CNTA – EATEX, María Chavarri, Responsable de biosíntesis y fermentación en TECNALIA, tomará parte en la mesa redonda “Innovation in progress Flash pitches of national R&D projects shaping the future of food”.

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)