

TECNALIA expone en Food4Future sus soluciones para una industria alimentaria innovadora, eficiente y orientada a la salud y sostenibilidad

El centro de investigación aplicada y de desarrollo tecnológico lleva sus desarrollos tecnológicos para crear alimentos saludables y sostenibles en la cita internacional de referencia para la innovación en la industria alimentaria, que se celebrará el 27 al 28 de mayo en Bilbao Exhibition Center (BEC)

Barakaldo, 21 de mayo de 2026. El centro de investigación aplicada y de desarrollo tecnológico TECNALIA estará presente en la edición del Food4Future 2026, donde mostrará sus soluciones de futuro para una industria alimentaria innovadora, eficiente y orientada a la salud y sostenibilidad, con el objetivo de avanzar hacia un sector alimentario más inteligente, sostenible, saludable y competitivo.

La feria Food4Future – Expo Food Tech, que se celebrará los días 27 y 28 de mayo en Bilbao Exhibition Center (BEC), es el congreso referente en tecnología alimentaria en el que se congregan las últimas soluciones industriales y las tendencias que impulsan la transformación del sector. TECNALIA estará presente en el **pabellón 1, stand C317**, donde presentará diferentes tecnologías innovadoras que desarrolla para el sector y transformar así el futuro foodtech.

TECNALIA centrará su presencia en la Feria en desarrollos que transforman los ingredientes y los procesos productivos con el fin de mejorar la calidad nutricional y reducir el impacto ambiental.

Se presentarán soluciones integradas para mejorar la **sostenibilidad** a lo largo de toda la cadena de valor del sector agroalimentario, abordando de forma coordinada ámbitos como la **formulación de ingredientes, el desarrollo de materiales, el packaging y la optimización de procesos**. Entre las propuestas de alimentación en esta edición destacan ingredientes funcionales para **reducir la ansiedad** y mejorar el bienestar, validados científicamente integrando perspectiva de género; alimentos diseñados para favorecer un **envejecimiento saludable**, la salud cognitiva y el bienestar de las personas o el desarrollo de **proteínas alternativas** a partir de insectos, microalgas y microorganismos que impulsan nuevas cadenas de valor.

La **sensorica** también será protagonista en esta edición con biosensores microfluídicos para la **monitorización** de bioprocesos (aplicados en monitorización enzimática en fermentaciones de arroz) y **sensores NPK portátiles y conectados** para la monitorización continua de nutrientes clave (nitrógeno, fósforo y potasio), que permiten el análisis en tiempo real de la calidad del suelo o del agua. La solución integra tecnologías electroquímicas y conectividad IoT, facilitando la toma de decisiones basada en datos, optimizando el uso de fertilizantes y mejorando la **sostenibilidad** y **productividad** en aplicaciones agrícolas.

Este enfoque global de TECNALIA se completa con la **valorización** y la **circularidad** de los recursos, evidenciando cómo diferentes tecnologías convergen en un mismo objetivo: generar impacto sostenible de manera coherente y conectada en el sector.

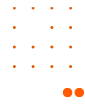
Primer AOVE rosa que revoluciona la experiencia gastronómica

En el marco de Food 4 Future, TECNALIA presenta además un desarrollo innovador realizado junto a la marca española L'Aurea, que supone un paso adelante en la transformación del producto alimentario hacia experiencias de mayor valor añadido. Se trata del **primer aceite de oliva de color rosa**, elaborado a partir de **pigmentos vegetales de remolacha** que modifican exclusivamente su apariencia visual, sin alterar sabor, aroma ni propiedades organolépticas.

Este desarrollo, llevado a cabo en colaboración con la Universidad Politécnica de Madrid, da lugar a *Aurelia*, una referencia elaborada con aceite de oliva virgen extra Picual, ecológico de cosecha temprana en Jaén, que convierte un producto tradicional en una propuesta **diferencial** donde el aceite trasciende su uso habitual para convertirse en una **experiencia** gastronómica, estética y de expresión.

Soluciones avanzadas y de packaging sostenibles

TECNALIA presentará cuatro soluciones avanzadas para el sector agroindustrial e industrial: una tecnología de **conducción remota y teleoperación agrícola** que mejora la seguridad y eficiencia en operaciones críticas; un sistema aéreo **VTOL para monitorización agroambiental**, capaz de predecir cosechas, detectar estrés hídrico y optimizar recursos; un **sistema de monitorización en cabina** que previene incendios en cosechadoras mediante sensores y análisis en tiempo real; y, desde *The Proactive Factory*, un **agente de IA Visual** que analiza planos, acelera la preparación de ofertas y centraliza conocimiento técnico para la industria. Así mismo, mostrará soluciones para el tratamiento y revalorización de aguas residuales.



Por otro lado, TECNALIA también dará a conocer soluciones de **packaging sostenible** basadas en materiales celulósicos avanzados que sustituyen al plástico sin perder funcionalidad. Entre ellas destacan los **recubrimientos plastic free de nanocelulosa** con barrera y trazabilidad inteligente, los **absorbentes sin plástico** para alimentos frescos y las **alternativas celulósicas al EPS** para protección en transporte. Además, desarrolla recubrimientos **sol-gel omnifóbicos libres de PFAS**, que ofrecen superficies antiadherentes, anticorrosivas y resistentes a altas temperaturas. Estas tecnologías optimizan procesos industriales y garantizan seguridad, sostenibilidad y alto rendimiento técnico.

Contará, además, con una participación expertos y expertas que intervendrán en temáticas como ingredientes de nueva generación y biotecnología aplicada, tecnología cuántica aplicada al packaging y circularidad.

CONFERENCIAS DE TECNALIA

27 mayo 15.30-16.30 Auditorium Siemens	Eneko Osaba	Quantum Computing in Food Systems: Accelerating Ingredient Innovation and Smart Supply Chains
28 mayo 11.00-12.00 Auditorium Siemens	Álvaro Tejado	Envases sostenibles en acción: Cumplimiento normativo, innovación y colaboración
28 mayo 15.30-16.15 Auditorium AZTI	Elena Díaz de Apodaca	Unlocking the Protein Market: What's Working, What It Takes to Break Through, What's Next
28 mayo 16.15-17.00 Auditorium Siemens	Guillaume Perolle	Automation, Robotics and IA: In the Food Industry: Process Efficiency and Cost Reduction
28 mayo 17.00-17.45 Auditorium Siemens	Thomas Dietrich	Efficient By Design: Circular Strategies Transforming Food Production



Para más información:
Maite Gutierrez (639 197 133)