



xarxa
d'innovació
alimentària

Plataforma de generació d'hidrolitzats peptídics d'alt valor afegit a partir de subproductes de la indústria agroalimentària

URV | Grup de Recerca Nutrició en Nutrigenòmica

DESCRIPCIÓ

La nostra solució promou el reaprofitament de subproductes de la indústria agro-alimentària i la generació de nous pèptids amb elevat valor afegit per obtenir una nova bioactivitat i optimitzar costos. Comptem amb l'expertesa en recerca i desenvolupament en coneixement, mètodes i tecnologies que han permès la generació i obtenció d'hidrolitzats (que contenen combinacions de pèptids bioactius) a partir de diferents matrius provinents essencialment subproductes de la indústria agro-alimentària; com per exemple, potes de pollastre (indústria càrnia) o lies vitivinícoles (indústria enològica).

La tecnologia es basa en la plataforma de generació d'hidrolitzats peptídics d'alt valor afegit: digestió i processament de les matrius escollides, obtenció d'un banc d'hidrolitzats, cribratge per la bioactivitat definida, assajos de validació in vitro e in vivo, identificació i purificació dels pèptids responsables.

El principal avantatge és, per una banda, l'elevat grau de certesa de l'especificitat en l'activitat de l'hidrolitzat (derivat del fet de ser cribat a través d'una diana biològica). D'altra banda, es poden racionalitzar molt els costos pel fet que hi ha menys intermediaris en la validació i producció del/s hidrolitza/s a nivell industrial. Finalment, gràcies a la utilització de la tecnologia s'està impactant en l'economia propera; estimulants, per una banda, iniciatives d'economia circular i, per altra banda, que siguin respectuoses el medi ambient (gràcies a la font de matèries primeres).

EXPERIÈNCIA AMB EMPRESES

Aquesta tecnologia ha estat aplicada amb èxit en projectes de desenvolupament vinculat a diverses empreses alimentàries; com per exemple: generació de pèptids anti-hipertensius (ACE-2 inhibidors) per aplicació en nous aliments funcionals; o en la generació de pèptids anti-bacterians (*Listeria*) per aplicació com a conservants naturals en suc de fruita.



Aquest projecte ha estat cofinançat per la Unió Europea a través del Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER)