

Valencia, 11 de diciembre de 2018

El proyecto europeo Aromagenesis se reúne en el IATA

- **El objetivo de Aromagenesis es dotar a la próxima generación de investigadores de conocimientos útiles para la industria europea de la cerveza y el vino**
- **El CSIC participa en el proyecto Aromagenesis, que está financiado por la Unión Europea con más de 500.000 euros**



El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) celebra la semana del 10 al 14 de diciembre una reunión de Aromagenesis, un proyecto cuyo objetivo es dotar a la próxima generación de investigadores de conocimientos y experiencia útiles para la industria europea de la cerveza y el vino, y que está financiado con más de 500.000 euros por la Unión Europea. Una de las responsables del proyecto Aromagenesis, que lidera el Trinity College de Dublín (Irlanda), es Amparo Querol, profesora de investigación del CSIC en el IATA.

Hoy martes, 11 de diciembre, ha tenido lugar el acto de bienvenida a la reunión en el IATA, que ha contado con la participación de José Pío Beltrán, coordinador institucional del CSIC en la Comunidad Valenciana, y de Cristina Molina, directora del IATA.

José Pío Beltrán, coordinador del CSIC en la Comunidad Valenciana, ha recordado que Aromagenesis está financiado por una convocatoria Marie Curie ITN de la Unión Europea, que son muy competitivas, y ha recordado que los 11 centros del CSIC en la Comunidad Valenciana han conseguido financiación para 27 acciones Marie Curie de los dos últimos Programas Marco de la Unión Europea, de las cuales 11 son proyectos ITN. “Estoy muy satisfecho de que el IATA participe en la ITN Aromagenesis. Las ITNs son acciones de gran importancia para el desarrollo del capital intelectual en Europa. Conviene adelantarse a la formación requerida por las industrias en el futuro y son estas las que deben expresar las cualificaciones que se necesitarán”, ha concluido.

Por su parte, la directora del IATA Cristina Molina ha señalado lo orgullosa que está de recibir en el IATA a los participantes del proyecto Aromagenesis, y ha destacado la importancia de los proyectos para jóvenes investigadores en el inicio de su carrera, y cómo los centros de investigación se benefician de estas colaboraciones.

Finalmente, Amparo Querol, profesora de investigación en el IATA y una de las coordinadoras de Aromagenesis ha insistido en el prestigio que supone conseguir financiación de una acción Marie Curie ITN. “En el IATA somos líderes en el estudio de levaduras y procesos fermentativos, sobre todo asociados a la industria del vino, y este tipo de proyectos colaborativos nos permite estrechar aún más nuestros lazos con la industria y las empresas, y contribuir así con nuestro trabajo a una economía basada en el conocimiento”, ha concluido.

Aromagenesis es un proyecto europeo de la convocatoria Marie Curie Innovative Training Networks que busca dotar a la próxima generación de investigadores de conocimientos y experiencia útiles para dos industrias muy relevantes de la Unión Europea: las de la cerveza y el vino. Las levaduras del género *Saccharomyces* son los caballos de batalla de estas industrias, y una comprensión de cómo estas levaduras contribuyen a los complejos sabores y aromas de la cerveza y el vino es esencial para la mejora de la tecnología de fermentación existente y para el desarrollo de nuevas bebidas que resulten atractivas y sabrosas.

El trabajo de los investigadores participantes en el consorcio del proyecto Aromagenesis se centra en examinar la bioquímica y genética de los compuestos del aroma y el sabor producidos por las levaduras utilizadas en la fermentación del vino y la cerveza, y así generar nuevas cepas de levaduras con perfiles de sabor mejorados y más variados, además de desarrollar nuevas técnicas para expandir los perfiles de sabor mediante la cofermentación de diferentes levaduras.

Los investigadores en el inicio de su carrera que participen en el proyecto Aromagenesis recibirán una formación especializada a cargo de tutores expertos, que se llevará a cabo en instituciones académicas e industriales, y que les proporcionará una educación integral en genética de levaduras, biología sintética, química del sabor y técnicas de fermentación.

La participación de líderes de la industria europea de la cerveza y el vino en el consorcio garantiza que los investigadores participantes conocerán los desafíos reales a los que se enfrentan estas industrias y podrán desarrollar las habilidades innovadoras necesarias para brindar soluciones a estos desafíos.

Aromagenesis es un proyecto que funciona en red. La comunicación será una piedra angular de la formación, y se alentará a los participantes a que compartan sus ideas con colegas científicos y con el público en general para promover una comprensión del papel que juega la investigación científica en el desarrollo económico de dos de las industrias más importantes de la UE.

La investigación desarrollada en el marco del proyecto Aromagenesis también proporcionará innovación científica y nuevas oportunidades para las PYMES emergentes de cerveza artesanal.



De izquierda a derecha: Amparo Querol, José Pío Beltrán y Cristina Molina

Más información:
Javier Martín López
Tel.: 96.362.27.57

<http://www.dicv.csic.es>
jmartin@dicv.csic.es