

Valencia, 22 de mayo de 2019

El IATA coordina un proyecto europeo para obtener nuevos ingredientes alimentarios de las algas

- **Este proyecto, que lidera la investigadora del CSIC Amparo López, forma parte de la convocatoria ERA-Net SUSFOOD2 de la Unión Europea y está dotado con un millón de euros**

El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), coordina el proyecto europeo BIOCARB-4-FOOD, de la convocatoria ERA-Net SUSFOOD2, dotado con un millón de euros, y cuyo objetivo es obtener nuevos ingredientes alimentarios de las algas.

La demanda creciente de alimentos, unida a la escasez de recursos naturales junto con una elevada tasa de desperdicio que provoca que un tercio de los alimentos producidos en el mundo se pierda, hacen que la disponibilidad de alimentos sea uno de los retos sociales del futuro. Por ello, es necesario reforzar nuestra cadena alimentaria para incrementar la sostenibilidad en el sistema productivo, reduciendo las pérdidas en la cadena de suministro de alimentos y limitando los impactos medioambientales.

Amparo López, investigadora del CSIC en el IATA y coordinadora del proyecto BIOCARB-4-FOOD explica que “actualmente, se están explorando recursos naturales alternativos como las algas y las plantas marinas, no sólo por su abundancia, sino por constituir una fuente de biomasa con un gran número de compuestos potencialmente interesantes para aplicaciones alimentarias. La industria de las algas representa a día de hoy un volumen de negocio de unos 7,4 mil millones de dólares, y con un potencial económico en aumento debido al creciente interés en la industria alimentaria y farmacéutica de compuestos obtenidos a partir de las mismas por sus interesantes propiedades físico-químicas y biológicas”.

El proyecto BIOCARB-4-FOOD, liderado por el IATA, persigue conseguir procesos más sostenibles para la extracción de carbohidratos a partir de las algas que puedan ser utilizados como nuevos ingredientes alimentarios, dotando de textura a distintos productos y siendo de utilidad como gelificantes o espesantes para, por ejemplo, sopas y salsas. Gracias a las propiedades específicas de este tipo de carbohidratos, conocidos como ficocoloides, se está explorando también su potencial como sustitutos de grasas

saturadas en alimentos como carnes procesadas, galletas y bollería industrial. Este proyecto, además, busca valorizar el residuo que queda tras la extracción de ficocoloides para el desarrollo de materiales de envase biodegradables.

El proyecto BIOCARB-4-FOOD también incluye el estudio de los residuos de la planta marina *Posidonia oceánica*, autóctona del Mediterráneo. Esta planta se acumula en las playas de la costa mediterránea, resultando poco agradable para los bañistas y suponiendo un coste de gestión para las administraciones locales que deben encargarse de su retirada. Sin embargo, debido a su composición, estos residuos de *Posidonia*, tienen un gran potencial para el desarrollo de envases biodegradables alternativos a los envases plásticos sintéticos derivados del petróleo. También pueden emplearse para la obtención de aditivos celulósicos que permiten mejorar diversas propiedades importantes de envases de alimentos, tales como las propiedades de barrera a gases y vapor de agua, propiedades térmicas o mecánicas.

En el proyecto BIOCARB-4-FOOD, que está financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y la Unión Europea a través de la convocatoria ERA-Net SUSFOOD2, también participan Teagasc, The Agriculture and Food Development Authority, de Irlanda; el instituto de investigación Nofima, de Noruega; la Universidad de Hohenheim, en Alemania; y la red de centros de investigación RISE, de Suecia.



Films biodegradables preparados a partir de residuos de *Posidonia oceánica*. /CSIC

Más información:
Javier Martín López
Tel.: 96.362.27.57

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