

alimentación

ENTREVISTA



YILDIRAY ISTANBULLU

Director del Instituto Central de
Investigación de Control de Alimentos
y Piensos CRIFFC en Bursa (Turquía)

■ Endulzantes naturales de algarroba,
de propiedades saludables, para las
industrias de alimentación y bebidas



■ Industria alimentaria
y aceite de palma

Contenidos

ENTREVISTA

YILDIRAY ISTANBULLU. Director del Instituto Central de Investigación de Control de Alimentos y Piensos CRIFFC en Bursa (Turquía). Se licenció en ingeniería de alimentos por la Universidad de Gaziantep y realizó el doctorado en la Universidad de Uludag.

ARTÍCULO

Endulzantes naturales de algarroba, de propiedades saludables, para las industrias de alimentación y bebidas

→ 6



AYUDAS COMPETITIVAS INFO

Ayudas competitivas INFO-CTC Actividades I+D No Económicas 2018

→ 14

PROYECTO LIFECITRUS

Se presentó a la industria alimentaria internacional los resultados obtenidos en CIBUS 2018

→ 20

Reciclado de los subproductos de la industria de cítricos en aditivos naturales para la industria alimentaria

→ 22

PROYECTO AFTERLIFE

Advanced filtration technologies for the recovery and later conversion of relevant fractions from wastewater

→ 24

ARTÍCULO

Industria alimentaria y aceite de palma

→ 26



PROYECTO LOASA

Jornada sobre la formación en la industria agroalimentaria para favorecer la creación de empleo

→ 30

PROYECTO HERBS4YOUTH

Semana de clausura del proyecto Herbal Initiative for Youth – Bridging the Ocean

→ 30

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y

LEGISLATIVAS → 34

NOTICIAS BREVES

→ 36

ASOCIADOS

→ 45

I+D+... ¿Y SI LA “i” ES LA CLAVE?

“Lo que conduce y arrastra al mundo no son las máquinas sino las ideas”

Victor Hugo (1802-1885)

Lo más habitual hoy día es que las organizaciones y particularmente las empresas se muevan en entornos extremadamente competitivos y mercados muy maduros, donde además los hechos suceden a velocidad de vértigo, los cambios son constantes, en un mundo global y con retos completamente nuevos que para afrontarlos y dar respuesta no son suficientes experiencias anteriores, sino que se necesitan nuevas perspectivas, imaginación, creatividad, y sobre todo se necesita innovación. Las organizaciones que no sean capaces de dar respuesta a los nuevos retos que a diario se plantean será desplazadas por el sistema, sin lugar a duda, su supervivencia, puede estar fuertemente comprometida, con total seguridad es cuestión de tiempo.

Podemos pensar que ésta es una visión muy simple, pues además hay otros muchos factores dentro de la organización, no mencionados aquí, que contribuirán al éxito o al fracaso, ni que decir tiene que, la Filosofía de la empresa, el tipo de organización, el estilo de gestión, el sector en que se desenvuelve, son puntos fuertemente ligados al éxito o fracaso, sí puede ser así, no obstante, sin tener en cuenta algunas circunstancias, las financieras, que por unas causas u otras pueden hacer que la empresa caiga, la inexistencia de innovación, en la mayoría de los casos es o será la principal causa del fracaso empresarial.

La “i” en la empresa se puede aplicar a cualquier producto o proceso, mejorándolo o modificándolo

para adaptarlo a nuevas necesidades de los clientes, para hacer más eficiente la organización, para elaborar productos más seguros, para contribuir a la sostenibilidad medioambiental, para contribuir a la economía circular, para optimizar garantía de calidad, en definitiva, es aplicable a cualquier área de la empresa. Es denominador común de las empresas de éxito, tener en su ADN el gen “i”. En cualquier compañía con un estilo de gestión participativo, con una visión de futuro completamente abierta, con una cultura de I+D arraigada y por tanto con alta cota de conocimiento, la responsabilidad de la “i” recae en todos y cada uno de los miembros que forman parte de la empresa, no importa cual sea su responsabilidad o su puesto de trabajo, lo que importa es el convencimiento de la necesidad de la “i” para el futuro de la empresa y la satisfacción de sentirse parte de los nuevos productos que la compañía pone en el mercado o de las mejoras en procesos o productos ya consolidados en el mercado. Una organización curtidada en I+D, sea I+D Creativa o I+D de asimilación, que promueva la “i”, tiene garantizado el futuro.

Cada día es una oportunidad para imaginar y crear ideas que, aplicadas a productos, procesos y/o servicios, los modifiquen para ser capaces de cubrir nuevos requerimientos o superar las expectativas de clientes y consumidores, también para resolver problemas y retos en la organización, en las materias primas, en los envases, en las



CTC ALIMENTACIÓN
REVISTA SOBRE AGROALIMENTACIÓN
E INDUSTRIAS AFINES
Nº 68
PERIODICIDAD SEMESTRAL
FECHA DE EDICIÓN: JUNIO 2018

EDITA: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación
Molina de Segura - Murcia - España
telf. +34 968 38 90 11 / fax +34 968 61 34 01
www.ctnc.es

PRESIDENTE: JOSÉ GARCÍA GÓMEZ
DIRECTOR: LUIS DUSSAC MORENO
luis@ctnc.es

formulaciones, para mejorar seguridad del producto, características nutricionales, calidad, etc. etc. etc. Hay varias máximas que están presentes en las compañías innovadoras:

- Para Innovar hay que tener ideas, éstas son el auténtico motor de la “i”.
- En “i” nunca se puede tener miedo al fracaso.
- “i” aún cuando no parezca necesario pues lo que tiene la empresa hoy funciona.
- Evitar la Parálisis por el análisis, los análisis profundos ralentizan e incluso paralizan la “i”.
- El tiempo va muy deprisa, el futuro está aquí, “i” o desaparición.
- Para la “i” hay que cuestionar lo que se hace, cuestionar viejos paradigmas y mirar desde nuevos ángulos, nuevos problemas necesitan nuevas soluciones.
- La “i” implica ser parte del futuro
- La “i” es un punto clave en las empresas líderes.
- La “i” constante garantiza la competitividad y por tanto el futuro.

Dentro de la “i” debemos distinguir entre la “i” cerrada, nombre que se creó en contraposición a la “i” abierta.

La “i” cerrada es la que se produce y se desarrolla completamente en la empresa, se utiliza el conocimiento interno de la compañía, en el pasado era como las empresas mantenían su ventaja competitiva, es muy costosa, fuerte inversión en I+D para conseguir el mejor y mayor talento y su principal característica es el secreto.

La “i” abierta es la que se produce típicamente en las PyMES, no se requiere grandes inversiones, requiere la colaboración externa a la empresa y se basa en integrar todas las aportaciones o inputs del entorno, se conforma por la parte más técnica, el

conocimiento (la I+D) y por la “c” del consumidor, en contraposición a la “i” cerrada, el talento puede estar en cualquier lado e integrarse en la organización de una forma natural.

Se considera muy importante integrar a los consumidores dentro de la “i”, su finalidad es reducir la incertidumbre y por ende el riesgo asociado a la innovación en la industria. La manera de integrar al consumidor es a través del estudio de sus necesidades, éstas vienen marcadas por las tendencias de mercado, su segmentación y su integración dentro del proceso de desarrollo, utilizando para ello herramientas que hace unos pocos años eran inimaginables pero que las nuevas tecnologías nos han proporcionado, como son el big data, la realidad virtual o el Napping (Métodos rápidos para entender al consumidor).

La “i” en la empresa, en armonía con la demanda de los consumidores objetivo, para productos que generan valor añadido, dispone de un tiempo de puesta en el mercado “Time to Market” muy corto, residiendo aquí la principal ventaja de la “i” abierta. Para conseguir el éxito en la “i” en la empresa, es fundamental, por una parte, conjugar e integrar toda la información disponible, tanto científica como tecnológica y social, cosa que no sería posible sin la I+D llevados a cabo previamente, y por otra parte, reducir a la mínima expresión la incertidumbre asociada a la generación de nuevos conceptos y/o productos que aporten valor y diferenciación en el entorno en que se desenvuelven.

“El Valor de la innovación no está en evitar que te copien, sino en conseguir que todos te quieran copiar” Enrique Dans (1965) Doctor en Gestión de procesos de negocio.

Francisco Puerta Puerta

CRÉDITOS

COORDINACIÓN: OTRI CTC
ÁNGEL MARTÍNEZ SANMARTÍN - angel@ctnc.es
MARIAN PEDRERO TORRES - marian@ctnc.es
CONSEJO EDITORIAL
PEDRO ABELLÁN BALLESTA
BLAS ALFONSO MARSILLA DE PASCUAL
FRANCISCO ARTÉS CALERO
LUIS MIGUEL AYUSO GARCÍA

MIGUEL ÁNGEL CÁMARA BOTÍA
JAVIER CEGARRA PÁEZ
MANUEL HERNÁNDEZ CÓRDOBA
FRANCISCO PUERTA PUERTA
FRANCISCO SERRANO SÁNCHEZ
GASPAR ROS BERRUEZO
JESÚS CARRASCO GÓMEZ

FRANCISCO TOMÁS BARBERÁN
ANTONIO ROMERO NAVARRO
TRADUCTORA
MARÍA EVA MARTÍNEZ SANMARTÍN
EDICIÓN, SUSCRIPCIÓN, PUBLICIDAD Y FOTOGRAFÍA FRANCISCO GÁLVEZ
CARAVACA. fgalvez@ctnc.es

I.S.N. 1577-5917
DEPÓSITO LEGAL: MU-595-2001
El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación no se hace responsable de los contenidos vertidos en los artículos de esta revista.

PROYECTO WATER TECHNOLOGY INNOVATION ROADMAPS, IWATERMAP

iWATERMAP es un proyecto de cooperación europea INTERREG EUROPE que respalda las políticas de innovación regionales. El coordinador del proyecto es Wetsus, Centro Europeo de Excelencia para la Tecnología Sostenible del Agua, ubicado en la provincia de Frisia, en los Países Bajos. El sistema de innovación de Wetsus combina fuentes de financiación regionales, nacionales y europeas, así como contribuciones del sector privado. Se llama WaterCampus Leeuwarden y combina varios programas que abarcan educación, investigación, innovación y exportación. Todo esto ha resultado en una masa crítica muy alta en el soporte de desarrollo de tecnologías del agua. En este WaterCampus participa en 16 proyectos europeos, principalmente como coordinador.

Además de WETSUS y la Provincia de Frisia ambos en los Países Bajos participan las siguientes regiones en iWATERMAP: Murcia (Cluster Agrofood de la Región de Murcia), Norte de Portugal (Universidad del Miño), Creta (Región de Creta), Moravia del Sur de la República Checa (CREA Hydro&Energy), Noreste de Rumanía (Agencia de Desarrollo del Noreste de Rumanía) y Letonia (Ministerio de Educación y Ciencia y Universidad Técnica de Riga).

A través de iWATERMAP cada región puede mejorar la masa crítica en torno al apoyo a la innovación en tecnologías del agua. Al mismo tiempo, cada región tiene diferentes desafíos

relacionados con el agua. Para Murcia el enfoque principal irá dirigido a la reutilización eficiente del agua. En los próximos tres años, estas 7 regiones europeas desarrollarán hojas de ruta para el capital humano, la masa crítica y la internacionalización. Estas hojas de ruta describirán cómo mejorar el sistema de innovación regional y coordinar mejor la formación, la investigación y la innovación. Esto debería ayudar a desarrollar soluciones de tecnologías del agua más sostenibles y hacer un uso más eficiente del Fondo Europeo de Desarrollo Regional. También apoyará las estrategias regionales de especialización inteligente para la innovación (RIS3). Esto tendrá como resultado más empleos en el ámbito de la tecnología del agua, soluciones más sostenibles para los desafíos regionales y un mejor funcionamiento de los sectores económicos que dependen del agua.



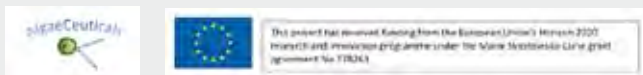
Pre-kick off meeting in Bruselas, 29 de mayo de 2018

PROYECTO EUROPEO H2020 MSCA-RISE-2017 "DESARROLLO DE PROTECTORES SOLARES UV NATURALES BASADOS EN MICROALGAS COMO COSMECÉUTICOS Y NUTRACÉUTICOS" ALGAECEUTICALS

La biomasa de microalgas representa una rica fuente de compuestos por descubrir. El potencial de los ingredientes basados en algas en la industria depende de la manipulación y selección de los ingredientes para ajustarse a especificaciones de productos cada vez más específicas. Las algas están expuestas a ambientes extremos y, por lo tanto, han desarrollado un mecanismo único de protección. Por la misma razón las algas producen diferentes metabolitos que se deben identificar y explotar de forma sostenible para la producción de alimentos, medicamentos y cosméticos.

El proyecto AlgaeCeuticals aprovechará las cepas de algas nativas para la elaboración de productos de alto valor añadido mediante la aplicación de nuevas tecnologías ómicas (genómica, transcriptómica, proteómica, enzimática y metabolómica), así como de innovadoras tecnologías de cultivo de algas. AlgaeCeuticals seleccionará y caracterizará la biodiversidad de las algas, desarrollará y optimizará los sistemas de cultivo de algas, desarrollará recursos ómicos para las algas y también desarrollará estrategias de procesamiento y desarrollo de productos novedosos. Para alcanzar sus objetivos colaborarán durante cuatro

años los siguientes centros de investigación y empresas: ETHNIKO KENTRO EREVNAS KAITECHNOLOGIKIS ANAPTYXIS (CERTH), Grecia (Coordinador), AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS (AUA), Grecia, FONDAZIONE EDMUND MACH – CENTRO RICERCA E INNOVAZIONE (FEM), Italia, BIONOS BIOTECH SL, España, IGV GREENFOOD gGmbH, Alemania, Eparella GmbH, Austria, FRESH FORMULA S.A., Grecia y CTC, España. A través de esta colaboración, los socios académicos trabajarán estrechamente con la I + D industrial y formarán un equipo complementario y altamente competitivo que promoverá la transferencia de conocimiento y excelencia a los socios industriales. Esto fortalecerá la competitividad industrial en el campo de la alimentación y los cosméticos en el proceso de diseño, desarrollo y prueba de los productos propuestos por el proyecto.



Seas empresario o emprendedor, tienes muchísimas razones para creer que puedes conseguir tu objetivo. Exactamente...



millones
de razones

El INFO lanza un paquete de ayudas de 34 millones de euros en materia de I+D+i, Crecimiento, Digitalización, Cooperación, Internacionalización y Financiación.

Encuentra tu razón en
www.institutofomentomurcia.es

INFO, te queremos dar la razón.