

La Cátedra AgroBank presenta en la Feria Alimentaria los nuevos prototipos de bebidas de fruta que se conservan sólo con extractos naturales

- **El proyecto, dirigido por la primera investigadora española miembro de la International Union of Food Science and Technology (IUFoST), Olga Martín Belloso, permite alargar la vida de las bebidas a partir de extractos naturales como los aceites esenciales.**
- **El proyecto de innovación se ha desarrollado conjuntamente con la empresa Indulleida, dedicada a la fabricación de derivados de frutas.**
- **La investigación se ha presentado en The Alimentaria Hub, el espacio exclusivo de 5.000 m2 que patrocina CaixaBank, donde se realizan las presentaciones de estudios y nuevos productos, así como exposiciones, ponencias y networkings.**

Barcelona, 18 de abril de 2018

CaixaBank, a través de la cátedra AgroBank Calidad e Innovación en el sector agroalimentario de la Universitat de Lleida (UdL), y la empresa Indulleida, dedicada a la fabricación de derivados de frutas, presentan en la edición de este año de la Feria Alimentaria dos prototipos de bebidas a base de zumos de fruta que se conservan sólo con extractos naturales y sin necesidad de conservantes químicos. Esta investigación ha desarrollado un nuevo método de conservación de las bebidas naturales que conserva intactas las propiedades y garantiza su óptima conservación gracias a los extractos naturales de aceites esenciales que actúan como conservantes. El estudio ha sido financiado con 5.000 euros por la cátedra AgroBank y se presenta en el stand de CaixaBank, situado en The Alimentaria Hub, el espacio exclusivo de 5.000 m2 que patrocina la entidad donde se realizan presentaciones de estudios y nuevos productos, así como exposiciones, ponencias y networkings.

La catedrática Olga Martín, primera investigadora española miembro de la International Union of Food Science and Technology (IUFoST), lidera el grupo de investigación *Nuevas tecnologías para el procesado de alimentos de la UdL*. Durante meses, su equipo ha trabajado para alargar la vida de bebidas a base de zumos de fruta a partir de extractos naturales, consiguiendo que sean microbiológicamente estables a través de la incorporación de compuestos antimicrobianos naturales en sistemas nanoestructurados.

Es decir, gracias a la nanotecnología ha sido posible introducir los aceites esenciales dentro de partículas más pequeñas (nanoemulsiones), de forma que la concentración a utilizar es menor, respetando las características sensoriales del alimento y obteniendo un efecto antimicrobiano adecuado.

La utilización de sustancias de origen natural para alargar la vida comercial de las bebidas es una alternativa a métodos más tradicionales, como por ejemplo el tratamiento térmico, que malmete las propiedades sensoriales y reduce la presencia de componentes beneficiosos para la salud, o el uso de conservantes de síntesis.

Carme Sabrí, directora de AgroBank, destaca “el compromiso de CaixaBank con la investigación y transferencia del conocimiento en el sector agroalimentario que se materializa, en este caso, a través de la Cátedra AgroBank Calidad e Innovación en el sector agroalimentario de la Universitat de Lleida (UdL). Por esta razón, cada año se abre una convocatoria dirigida a investigadores de centros públicos para impulsar los mejores proyectos de innovación en este sector”.

El director de la Cátedra AgroBank y catedrático de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) de la UdL, Antonio Ramos, subraya que “el hecho que se hayan podido diseñar dos prototipos para desarrollar bebidas de zumos de fruta sin conservantes sintéticos demuestra la importancia de este tipo de ayudas a la transferencia del conocimiento”.

La Cátedra AgroBank, creada en 2016, consolida el liderazgo de CaixaBank en el sector agrario y refuerza el objetivo de la entidad de modernizar este sector, tal como se recoge en el acuerdo entre la entidad financiera y el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio ambiente (MAPAMA). Entre las finalidades de la cátedra AgroBank se encuentran el reconocimiento de la investigación de excelencia que se está desarrollando en el ámbito agroalimentario, promover la transferencia de conocimiento científico y técnico entre investigadores, profesionales del sector y clientes de la entidad financiera e impulsar la calidad e innovación en el ámbito agroalimentario.

CaixaBank y Alimentaria se unen para impulsar la internacionalización del sector alimentario

El pasado mes de enero, Alimentaria y CaixaBank firmaron un acuerdo estratégico de colaboración que tiene como objetivo reforzar la internacionalización del sector agroalimentario, así como incrementar la competitividad de esta industria a través del fomento de la innovación y la calidad. Organizada por Alimentaria Exhibitions, Alimentaria tiene lugar en la Feria de Barcelona del 16 al 19 de abril de 2018.

El acuerdo contempla el patrocinio por parte de CaixaBank de The Alimentaria Hub en calidad de “Global Partner”. El espacio consiste en un área de 5.000 m2 destinada a congresos, ponencias, presentaciones de estudios y nuevos productos, exposiciones y una zona de networking. Se estima que en The Alimentaria Hub tengan lugar más de 11.000 reuniones de negocios con compradores internacionales asistentes a Alimentaria.

De este modo, CaixaBank cuenta con un área exclusiva en The Alimentaria Hub en la cual ofrece asesoramiento en comercio exterior sobre los mercados más interesantes para la empresa alimentaria. Después de analizar la procedencia de visitantes y compradores internacionales de las anteriores ediciones, se ha apostado por la participación de los directores de las oficinas de representación que CaixaBank tiene en París, Milán, Nueva York, Pekín y de las sucursales internacionales de Londres y Frankfurt. De este modo, las empresas agroalimentarias que estén interesadas en internacionalizarse podrán reunirse con estos especialistas de la entidad para recibir asesoramiento personalizado sobre nuevos mercados para su negocio.

CaixaBank, el banco que eligen las empresas

CaixaBank se ha consolidado en 2017 como la entidad que eligen las empresas. Según el estudio de penetración de mercado de FRS Inmark, el 48% de las compañías españolas que facturan entre 1 y 100 millones de euros son clientes de CaixaBank.

CaixaBank cuenta con una red especializada formada por 117 centros repartidos por todas las comunidades autónomas españolas en los cuales trabajan 1.245 profesionales altamente especializados y en constante formación, con sólida reputación en el asesoramiento de empresas. Así mismo, CaixaBank es una de las entidades líderes en ofrecer asesoramiento para el comercio exterior a las empresas españolas, con soluciones financieras que facilitan las exportaciones e importaciones de los clientes.

CaixaBank apoya a 127 países a través de sucursales operativas, oficinas de representación, corresponsalías y participaciones bancarias que, junto con los gestores especializados que trabajan en las oficinas de España, ofrecen el mejor asesoramiento para las operaciones de las empresas en el extranjero. La entidad ofrece servicio tanto a las pymes y microempresas que están iniciando sus actividades exportadoras como las grandes corporaciones y grupos empresariales que afrontan proyectos internacionales más complejos.