

## ***La Càtedra AgroBank presenta a la Fira Alimentaria els nous prototips de begudes de fruita que es conserven només amb extractes naturals***

- ***El projecte, dirigit per la primera investigadora espanyola membre de la International Union of Food Science and Technology (IUFoST), Olga Martín Belloso, permet allargar la vida de les begudes a partir d'extractes naturals com els olis essencials.***
- ***El projecte d'innovació s'ha desenvolupat conjuntament amb l'empresa Indulleida, dedicada a la fabricació de derivats de fruites.***
- ***La investigació es presentarà a The Alimentaria Hub, l'espai exclusiu de 5.000 m2 que patrocina CaixaBank, on s'hi realitzen les presentacions d'estudis i nous productes així com exposicions, ponències i networkings.***

**Barcelona, 18 d'abril de 2018**

CaixaBank, a través de la càtedra AgroBank Qualitat i Innovació en el sector agroalimentari de la Universitat de Lleida (UdL), i l'empresa Indulleida, dedicada a la fabricació de derivats de fruites, presenten en l'edició d'enguany de la Fira Alimentaria dos prototips de begudes a base de suc de fruita que es conserven només amb extractes naturals i sense necessitat de conservants químics. Aquesta investigació ha desenvolupat un nou mètode de conservació de les begudes naturals que conserva intactes les propietats i en garanteix la seva òptima conservació gràcies als extractes naturals d'olis essencials que actuen com a conservants. L'estudi ha estat finançat amb 5.000 euros per la càtedra AgroBank i es presenta a l'stand de CaixaBank, situat a The Alimentaria Hub, l'espai exclusiu de 5.000 m2 que patrocina l'entitat on s'hi realitzen presentacions d'estudis i nous productes així com exposicions, ponències i networkings.

La catedràtica Olga Martín, primera investigadora espanyola membre de la International Union of Food Science and Technology (IUFoST), lidera el grup de recerca *Noves tecnologies per al processat d'aliments de la UdL*. Durant mesos, el seu equip ha treballat per allargar la vida de begudes a base de suc de fruita a partir d'extractes naturals, aconseguint que siguin micro-biològicament estables a través de la incorporació de compostos antimicrobians naturals en sistemes nanoestructurats. És a dir, gràcies a la nanotecnologia ha estat possible introduir els olis essencials dins de partícules més petites (nanoemulsions), de manera que la concentració a utilitzar és menor, respectant les característiques sensorials de l'aliment i obtenint un efecte antimicrobià adequat.

La utilització de substàncies d'origen natural per allargar la vida comercial de les begudes és una alternativa a mètodes més tradicionals, com ara el tractament tèrmic, que malmet les propietats sensorials i redueix la presència de components beneficiosos per la salut, o l'ús de conservants de síntesi.

Carme Sabrí, directora d'AgroBank, destaca "el compromís de CaixaBank amb la investigació i transferència del coneixement en el sector agroalimentari que es materialitza, en aquest cas, a través de la Càtedra AgroBank Qualitat i Innovació en el sector agroalimentari de la Universitat de Lleida (UdL). Per aquesta raó, cada any s'obre una convocatòria dirigida a investigadors de centres públics per a impulsar els millors projectes d'innovació en aquest sector".

El director de la Càtedra AgroBank i catedràtic de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la UdL, Antonio Ramos, subratlla que "el fet que s'hagin pogut dissenyar dos prototips per desenvolupar begudes de suc de fruita sense conservants sintètics demostra la importància d'aquest tipus d'ajudes a la transferència del coneixement".

La Càtedra AgroBank, creada el 2016, consolida el lideratge de CaixaBank en el sector agrari i reforça l'objectiu de l'entitat de modernitzar aquest sector, tal com es recull en l'acord entre l'entitat financera i el Ministeri d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Medi ambient (MAPAMA). Entre les finalitats de la càtedra AgroBank es troben el reconeixement de la recerca d'excel·lència que s'està desenvolupant en l'àmbit agroalimentari, promoure la transferència de coneixement científic i tècnic entre investigadors, professionals del sector i clients de l'entitat financera i impulsar la qualitat i innovació en l'àmbit agroalimentari.

### **CaixaBank i Alimentària s'uneixen per a impulsar la internacionalització del sector alimentari**

El passat mes de gener, Alimentària i CaixaBank varen signar un acord estratègic de col·laboració que té com a objectiu reforçar la internacionalització del sector agroalimentari, així com incrementar la competitivitat d'aquesta indústria a través del foment de la innovació i la qualitat. Organitzada per Alimentària Exhibitions, Alimentària tindrà lloc a la Fira de Barcelona del 16 al 19 d'abril de 2018.

L'acord contempla el patrocini per part de CaixaBank de The Alimentària Hub en qualitat de "Global Partner". L'espai consisteix en una àrea de 5.000 m2 destinada a congressos, ponències, presentacions d'estudis i nous productes, exposicions i una zona de networking. S'estima que a The Alimentària Hub tindran lloc més d'11.000 reunions de negocis amb compradors internacionals assistents a Alimentària.

D'aquesta manera, CaixaBank comptarà amb un àrea exclusiva a The Alimentària Hub en la qual oferirà assessorament en comerç exterior sobre els mercats més interessants per a l'empresa alimentària.

Després d'analitzar la procedència de visitants i compradors internacionals de les anteriors edicions, s'ha apostat per la participació dels directors de les oficines de representació que CaixaBank té a París, Milán, Nova York, Pekín i de les sucursals internacionals de Londres i Frankfurt. D'aquesta manera, les empreses agroalimentàries que estiguin interessades en internacionalitzar-se podran reunir-se amb aquests especialistes de l'entitat per a rebre assessorament personalitzat sobre nous mercats per al seu negoci.

### **CaixaBank, el banc que trien les empreses**

CaixaBank s'ha consolidat el 2017 com l'entitat que trien les empreses. Segons l'estudi de penetració de mercat de FRS Inmark, el 48% de les companyies espanyoles que facturen entre 1 i 100 milions d'euros són clients de CaixaBank.

CaixaBank compta amb una xarxa especialitzada formada per 117 centres repartits per totes les comunitats autònomes espanyoles en els quals treballen 1.245 professionals altament especialitzats i en constant formació, amb sòlida reputació en l'assessorament d'empreses. Així mateix, CaixaBank és una de les entitats capdavanteres en oferir assessorament per al comerç exterior a les empreses espanyoles, amb solucions financeres que faciliten les exportacions i importacions dels clients.

CaixaBank dóna suport a 127 països a través de sucursals operatives, oficines de representació, corresponsalies i participacions bancàries que, juntament amb els gestors especialitzats que treballen en les oficines d'Espanya, ofereixen el millor assessorament per a les operacions de les empreses a l'estranger. L'entitat ofereix servei tant a les pimes i microempreses que estan iniciant les seves activitats exportadores com a les grans corporacions i grups empresarials que afronten projectes internacionals més complexos.