

## **La Cátedra AgroBank premia un proyecto para microencapsular compuestos bioactivos del brócoli**

- **Una investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC y la empresa navarra Ingredalia, distinguida con el galardón de la V Convocatoria de ayudas a la transferencia del conocimiento en el sector agroalimentario.**
- **El premio de la Cátedra AgroBank de la Universidad de Lleida está dotado con 15.000 euros.**

**Lleida, 1 de marzo de 2022**

La Cátedra AgroBank de la Universitat de Lleida (UdL) ha galardonado con 15.000 euros un proyecto para microencapsular, estabilizar y aumentar la vida útil de compuestos bioactivos de origen natural obtenidos a partir del brócoli que producirá la empresa Ingredalia. Esto se hará combinando tecnologías propias patentadas por la firma navarra y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del CSIC para que puedan aplicarse posteriormente en sistemas alimentarios.

Esta es la propuesta ganadora de la V Convocatoria de ayudas a la transferencia del conocimiento en el sector agroalimentario de la Cátedra AgroBank a la cual han optado un total de once proyectos -cuatro más que en la edición anterior- procedentes de Andalucía, Castilla y León, Comunitat Valenciana, Catalunya, Euskadi, La Rioja y Galicia.

La doctora en ingeniería química Cristina Prieto López, investigadora de la IATA del CSIC, es quien lidera el proyecto 'Microencapsulamiento de ingredientes bioactivos naturales procedentes de subproductos vegetales mediante la técnica de electro spraying asistido por gas presurizado'. Esta nueva tecnología de microencapsulamiento está basada en la atomización electrohidrodinámica y supone, explica Prieto, una mejora de las técnicas de encapsulamiento convencionales. "Además, desde el punto de vista medioambiental, reduce la huella de carbono al requerir cuatro veces menos energía que las técnicas de encapsulamiento más comunes como por ejemplo el secado por pulverización (spray-drying)".

De hecho, uno de los aspectos que han decantado el jurado para elegir este proyecto ha sido el potencial de uso de la tecnología de electro spray asistido por gas presurizado (EAPG), que puede aplicarse tanto a la industria alimentaria, como la farmacéutica y la

cosmética, además del elevado grado de transferencia de los resultados que previsiblemente se alcanzarán hacia la empresa y la implicación de esta en el desarrollo del proyecto, que han calificado de muy novedoso.

“Actualmente, el consumidor cada vez es más consciente que una alimentación más saludable puede contribuir a la disminución del riesgo de sufrir ciertas patologías, mejorar la salud y la calidad de vida. La demanda de alimentos funcionales que proporcionen salud, mejoren el bienestar y reduzcan el riesgo de enfermedades es cada vez más grande. Es por esto que el desarrollo de alimentos funcionales representa actualmente una oportunidad de negocio creciente actualmente”, explican los promotores del proyecto.

En el acto de entrega de la ayuda han asistido a la vicerrectora de Búsqueda y Transferencia de la Universidad de Lleida, Olga Martín; el director de la Cátedra AgroBank de la UdL, Antonio J. Ramos; el director de Red de AgroBank, Carlos Seara, la investigadora Cristina Prieto i el gerente de Ingredalia, Miguel Ángel Cubero. Para garantizar el cumplimiento del proyecto todas las partes han firmado un acuerdo de colaboración.