



## Proteínas vegetales, algas o bebidas probióticas funcionales, entre los nuevos alimentos que marcarán tendencia en Food 4 Future

**Food 4 Future – Expo Foodtech, que se celebra del 16 al 18 de abril en Bilbao, analizará y presentará todos esos nuevos ingredientes y alimentos que están apareciendo y que se postulan como fuentes de proteína alternativas**

**Representantes de empresas como NaturAll, Fruselva, Ingredalia, BeAmaz, Noga Plus serán algunos de los participantes en el R&D Summit**

**Madrid/Bilbao, 26 de marzo de 2024** – Es una realidad que la ciencia y la investigación y el desarrollo (I+D) son fundamentales para configurar el futuro de nuestras dietas. Las investigaciones en laboratorios están revolucionando la creación de alimentos con nuevos ingredientes que buscan dar solución a retos como la seguridad alimentaria, la creciente demanda de proteínas o las nuevas preferencias de los consumidores. Todo ello será analizado y debatido en el **R&D Summit** que se celebrará en el marco de [Food 4 Future - Expo Foodtech 2024](#), y que tendrá lugar **del 16 al 18 de abril en el BEC de Bilbao**.

Entre los temas a debate se encuentran los retos asociados a la creciente demanda de proteínas y las soluciones innovadoras que están surgiendo como respuesta. En este contexto, el congreso Food 4 Future World Summit dará a conocer las últimas fuentes alternativas de proteínas, incluidas las opciones de proteínas vegetales, cultivadas y sostenibles, de la mano de Abert Tseng, Cofundador de **Dao Foods** y representante de China en el ICEX; Rodrigo Sanchez, CEO de **NaturAll** y Beatriz Jacoste, Directora de **KM ZERO Food Innovation**.

Por otro lado, también se abordará la incorporación con éxito de ingredientes de nueva generación a diversos productos alimentarios a través de estudios de casos reales que ofrecerán a los profesionales de la industria alimentaria información sobre las últimas tendencias y estrategias. Clemens Hollah, Managing Director de **DIL** y representante de Alemania en el ICEX y Guillermo Mena, Director de I+D+I de **Fruselva**, serán algunos de los encargados de dar esas claves.

La llegada de nuevos alimentos y aditivos ha supuesto toda una revolución que también ha traído consigo retos, un nuevo marco normativo y oportunidades de innovación, unos aspectos sobre los que debatirán Miguel Angel Cubero, CEO de **Ingredalia**; Macarena Baylos de Nárdiz, Directora de Explotación de Resultados **CNTA** y Thomas Dietrich, Project Manager en **Tecnia Research & Innovation**. En el ámbito de los profesionales de la panadería y los aperitivos, Eliana Bejarano, CEO de **Be-Amaz**; Rina Fainstein, CEO de **Noga Plus** y Alejandro de la Brena, Cofundador y CEO de **Griyum** ofrecerán una visión estratégica de los últimos ingredientes y conceptos de sabor, así como de las tendencias emergentes en este campo y los aspectos técnicos del desarrollo de productos.

Otro de los temas relevantes para la industria es la seguridad alimentaria en un mundo globalizado y en constante cambio. John Holah, profesor experto de **Cardiff University** y Hugo Cunha Investigador Científico de **AZTI**, analizarán temas como la resistencia de la cadena de



suministro, la evolución de la normativa y las innovaciones tecnológicas que garantizan la seguridad alimentaria. De manera paralela, el congreso también mostrará el potencial que tienen las algas en el sector agroalimentario, un tema muy de actualidad que será abordado por representantes de **AZTI**, la **Universidad del País Vasco (EHU-UPV)** y la **Asociación Europea de Biomasa de Algas (EABA)**.

En línea con la actualidad, la preocupación de los ciudadanos se encuentra una dieta que favorezca un bienestar óptimo y contribuya a mejorar la salud. Para ello, los probióticos, junto con las propiedades saludables de la fracción lipídica de los productos lácteos y los componentes del café, son fundamentales para promover un envejecimiento saludable, como pondrán de manifiesto representantes de diferentes departamentos del **CSIC**. Algo que también abordarán expertos de **Eurocat** y de la **Universidad de Northumbria**, que presentarán últimos avances en la investigación sobre probióticos y su posible uso en la creación de bebidas lácteas saludables.

### **De proteínas elaboradas con residuos vegetales a ‘pegamento’ comestible y saludable**

Además de la zona congresual, Food 4 Future 2024 contará con un área de exposición en la que más de 280 firmas mostrarán sus últimas soluciones. En cuanto a nuevos ingredientes, Moa Foodtech dará a conocer las proteínas sostenibles que han desarrollado a partir de la fermentación de residuos y subproductos vegetales, como son las hojas, cortezas, o pieles de fruta. Por su parte, la empresa Nucaps presentará su alternativa a la sal, que lleva por nombre NuCla, la cual aporta el sabor salado pero sin perjudicar a la salud del consumidor. Igualmente, la marca japonesa NinjaFoods expondrá la ‘pasta de pegamento’ comestible y sana, que han elaborado con base al alimento konnyaku, a fin de unir ingredientes con los que crear snacks saludables.

Entre muchas otras compañías que se citarán en el evento, relacionadas con la innovación en componentes, también se encuentran Maash, con una proteína producida mediante la fermentación de hongos, y que dispone de una textura muy similar a la de la carne, pero con un menor impacto medioambiental; o la biotecnológica Genbioma Aplicaciones, que exhibirá sus probióticos y postbióticos que ayudan a regular el azúcar en sangre en personas con diabetes.

\*\*\*

**Sobre Food 4 Future – Expo Foodtech:** F4F – Expo Foodtech (16-18 de abril de 2024, BEC-Bilbao) es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario. Durante tres días, F4F – Expo Foodtech reunirá, en Bilbao Exhibition Centre (BEC) a más de 8.000 profesionales de la industria de la alimentación y a 250 firmas expositoras para presentar las últimas soluciones en foodtech, robótica y automatización, maquinaria de procesado y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria, así como seguridad y ciencia alimentaria. Además, acogerá el Food 4 Future World Summit, el mayor congreso europeo en el que descubrir las últimas tendencias, casos de éxito y herramientas para transformar la industria de la alimentación y bebidas de la mano de más de 450 expertos internacionales. F4F – Expo Foodtech está organizado por NEBEXT y AZTI. Este año, F4F – Expo Foodtech 2024 se celebrará simultáneamente con [Pick&Pack for Food Industry](#), el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria.