



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE



This activity has received funding from EIT Food, the innovation community on Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT), a body of the EU, under the Horizon 2020, the EU Framework Programme for Research and Innovation

t. +34 94 657 40 00
info@azti.es | www.azti.es

NOTA DE PRENSA

Nuevas fuentes de proteínas para el desarrollo de alimentos sanos y sostenibles

- El proyecto Fungitime, liderado por el centro tecnológico AZTI, busca sustituir la proteína de origen animal con proteínas biotecnológicas en nuevos productos alimenticios.
- Buscar soluciones desde la innovación a la menor disponibilidad y, por tanto, al encarecimiento de las materias primas debido al crecimiento de la población es el principal reto que aborda esta iniciativa.
- En el marco de la iniciativa se han llevado a cabo dos *focus groups* para conocer la opinión del consumidor ante el uso estos ingredientes

Derio, a 29 de octubre de 2020.- El aumento de la población mundial y la creciente conciencia sobre el impacto ambiental de la producción de alimentos representan un desafío para la industria alimentaria, que necesita soluciones como el desarrollo de nuevos ingredientes generados a partir de fuentes alternativas y elaborados de forma sostenible.

En este contexto se desarrolla el proyecto europeo Fungitime, una iniciativa liderada por el centro tecnológico vasco AZTI, que tiene el objetivo de comprobar la viabilidad de la biotecnología fúngica como herramienta para el desarrollo de proteínas alternativas a la proteína animal que permitan la generación de alimentos sanos y sostenibles.

Concretamente, esta iniciativa, financiada por el instituto europeo para la sostenibilidad de la cadena alimentaria EIT Food, desarrollará y analizará la viabilidad industrial de productos basados en la aplicación de la micoproteína ABUNDA®, una micoproteína sostenible de alta calidad, aplicable en opciones de productos vegetarianos y veganos, y que presenta un costo menor de producción que otras alternativas similares.

Como paso previo a su utilización en la producción de alimentos, Fungitime ha llevado a cabo dos *focus groups*, o grupos de discusión, uno en España y otro en Islandia, con el objetivo de conocer de cerca la opinión del consumidor ante la aplicación de esta novedosa tecnología en el desarrollo de productos alimenticios.





MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Entre las principales conclusiones de la encuesta destaca la importancia del precio que, según explica Esther Sanmartín, experta en nuevos alimentos de AZTI y coordinadora del proyecto “obstaculiza en muchas ocasiones las buenas intenciones del consumidor, ya que, a pesar de identificar la importancia de apostar por opciones saludables, no siempre está dispuesto a asumir el incremento en el coste de la compra”.

Por otro lado, a pesar de que la mayoría de los participantes de los grupos de discusión conocían la importancia y beneficios de incluir las proteínas alimentarias entre sus nutrientes, los resultados evidencian la falta de conocimiento sobre las proteínas desarrolladas mediante tecnología fúngica.

Por otro lado, mediante estas sesiones también se detectó cierta confusión sobre el valor nutricional de las proteínas alimentarias. Esto hace que, a los participantes, les resulte más difícil visualizar las ventajas del empleo de una proteína de alta calidad como la micoproteína.

Añadido a esto, los participantes tendieron a juzgar de forma negativa las proteínas de origen no natural al asociarlas con productos procesados, lo que podría afectar a su grado de aceptación en el mercado.

No obstante, a pesar de las posibles reticencias que pueden existir en el consumidor a aceptar productos desarrollados mediante biotecnología, sí se aprecia cierta apertura al consumo de productos desarrollados con fuentes alternativas por motivos de sostenibilidad y conciencia con el medio ambiente.

También se valora positivamente que un producto sea saludable, esté elaborado con ingredientes naturales, sea lo menos procesado posible, esté libre de transgénicos y presente el menor número de aditivos posibles.

“En general los consumidores mostraron una gran inquietud acerca del envoltorio, señalando la necesidad utilizar propuestas más sostenibles y evitar así la utilización de plásticos en los envases tan comúnmente extendida”, concluye la investigadora de AZTI.

Además de la participación del centro tecnológico AZTI, Fungitime cuenta con la participación de empresas y entidades de investigación como 3F Bio, Angulas Aguinaga, Fraunhofer, Matis y Frito-Lay.

EIT Food, mejorando juntos la alimentación

[EIT Food](#) es la principal iniciativa de innovación alimentaria de Europa, la cual trabaja para hacer que el sistema alimentario sea más sostenible, saludable y de confianza. La iniciativa está formada por un consorcio de agentes clave de la industria: empresas, startups, centros de investigación y universidades de toda Europa. Es una de las ocho Comunidades de Innovación establecidas por el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT), un organismo independiente de la UE creado en 2008 para impulsar la innovación y el espíritu empresarial en toda Europa.



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

El objetivo de EIT Food es colaborar estrechamente con los consumidores para desarrollar nuevos productos y servicios basados en la tecnología, que a la larga ofrecerán un estilo de vida más saludable y sostenible para todos los ciudadanos europeos.

Sobre AZTI

AZTI es un centro de investigación especialista en la cadena de valor alimentaria y marítimo-pesquera, cuyo propósito es transformar la ciencia en desarrollo sostenible y saludable, alineado con los ODS 2030. A lo largo de casi 40 años de trayectoria, ha impulsado más de 4.000 proyectos, alcanzando una facturación en 2019 de 20 M€.

AZTI es miembro de Basque Research and Technology Alliance (**BRTA**), una alianza formada por cuatro centros de investigación colaborativa y 12 centros tecnológicos que busca impulsar la colaboración entre los centros que la integran, reforzar las condiciones para generar y transmitir conocimiento a las empresas con la intención de contribuir a su competitividad y proyectar la capacidad científico-tecnológica vasca en el exterior.

Puede encontrar más información en www.azti.es



This activity has received funding from EIT Food, the innovation community on Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT), a body of the EU, under the Horizon 2020, the EU Framework Programme for Research and Innovation