

La innovación al servicio de los socios

El Grupo AN trabaja en decenas de proyectos enfocados a la mejora continua

En esta sección recogemos los proyectos en los que trabaja el Grupo AN, dirigidos a optimizar procesos, productos y servicios, y que todo ello repercute posi-

vamente en los socios. Proyectos de diferentes ámbitos y que tienen la innovación y la colaboración como principales señas de identidad.

En este InnovAN nos centramos en el proyecto Plentyfood, cuyo objetivo es desarrollar alimentos saludables y sostenibles que aporten capacidad para regular

Granos de guisante almacenados



PLENTYFOOD: desarrollo de alimentos saludables y sostenibles con capacidad reguladora de la ingesta

El Grupo AN es uno de los socios del proyecto Plentyfood, que surge a raíz del problema de salud pública asociado a la malnutrición, entendida tanto por falta como por exceso de ingesta, que radica en los niveles alterados de saciedad que sufren las personas desnutridas (saciedad temprana), así como quienes padecen sobrepeso u obesidad (falta de saciedad).

Dentro de este contexto, el objetivo principal del proyecto es el desarrollo de alimentos saludables y sostenibles que aporten capacidad para regular la saciedad, dirigidos a grupos de población vulnerable con malnutrición por defecto o por exceso de ingesta. Se busca optimizar la ingesta de energía y nutrientes mediante la

creación de una gama de alimentos prototipo que puedan formar parte de dietas saludables para el tratamiento y la prevención de la desnutrición y la obesidad, considerando la dimensión de género a lo largo de toda la investigación. Los componentes innovadores del proyecto incluyen la incorporación de estrategias tecnológicas y metodológicas avanzadas para modular el potencial saciante de ingredientes como proteínas y fibras, así como el estudio de factores tecnológicos como el tamaño de partícula y la textura en la percepción de la saciedad de productos que incorporan estos ingredientes.

El proyecto se plantea en torno a 5 actividades técnicas con un enfoque participativo entre las partes para

alcanzar los objetivos planteados, que integran la sostenibilidad con la incorporación de ingredientes de fuentes de origen vegetal y la promoción de la reducción del desperdicio alimentario, y la dimensión de sexo y de género de forma transversal.

REUNIÓN DE COORDINACIÓN Y SEGUIMIENTO

El pasado mes de febrero, los representantes de las diferentes entidades participantes en el proyecto Plentyfood realizaron la reunión de consorcio de la primera anualidad del proyecto y sentaron las bases para

la sociedad, dirigidos a grupos de población vulnerable con malnutrición por defecto o por exceso de ingesta. Este proyecto estratégico ha comenzado con

el estudio y la realización de un informe de recomendaciones nutricionales para las personas a las que va enfocado.



Reunión de consorcio de la primera anualidad del proyecto

facilitar el trabajo y las relaciones a lo largo del mismo. El encuentro se aprovechó para poner en común los avances de cada entidad y las dificultades que han encontrado en el camino.

Además del Grupo AN, el proyecto Plentyfood integra al coordinador del sistema navarro de I+D+i, Fundación ADItech; dos centros de investigación como son la Universidad de Navarra y el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA); así como empresas líderes del sector agroalimentario, incluyendo al Grupo IAN, Iberfruta, Vegetales Línea Verde Navarra, Ingredalia, Nucaps, DomusVI y Tutti Pasta. Esta última empresa es la coordinadora del proyecto.

Durante esta primera anualidad, el proyecto estratégico ha comenzado con el estudio y la realización de un informe de recomendaciones nutricionales para las poblaciones diana, donde se analizan los requisitos y problemas nutricionales de este grupo poblacional.

En estos primeros pasos, en concreto durante los últimos meses, el Grupo AN ha comenzado colaborando con las empresas de alimentos en el estudio de la aplicabilidad de nuevos ingredientes de proteína y fibra vegetal en las matrices alimentarias y en los procesos productivos.

Por otro lado, en este proyecto el Grupo AN ha abordado el estudio del potencial de la cascarilla de guisante, subproducto de la obtención de proteína vegetal, para su adecuación y uso como ingrediente alimentario con efecto saciante.

El proyecto Plentyfood, cuyo nombre completo es Desarrollo de alimentos saludables y sostenibles con capacidad reguladora de la ingesta, se desarrolla a lo largo de 2 años y medio dentro de la convocatoria de Ayudas para realizar proyectos estratégicos de I+D en 2024-2027, financiado por el Gobierno de Navarra y por el Fondo europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Este proyecto contribuye a alcanzar los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:



Este proyecto está financiado por Gobierno de Navarra

