

## 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

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

En este primer InnovAN del año nos centramos en el proyecto colaborativo ALMIDON, finalizado hace unos meses y cuyo objetivo ha sido desarro-

Durante el ciclo de cultivo de los distintos ensayos se realizaron muestreos para evaluar las variedades en Abárzuza y otras localidades navarras

### ALMIDON:

Desarrollo de nuevos ingredientes

de almidón de alto valor añadido

para aplicaciones industriales en base

a variedades de leguminosas de alto contenido proteico

El pasado mes de agosto finalizó ALMIDON, proyecto colaborativo coordinado por el Grupo AN, que ha contado con Alimentos Sanygran como socio del mismo y que ha buscado el desarrollo de nuevos ingredientes de almidón de alto valor añadido para aplicaciones industriales, en base a variedades de leguminosas de alto contenido proteico.

Los almidones son ingredientes indispensables en la industria alimentaria y se espera que su uso aumente como sustituto de grasas en la búsqueda de alimentos más saludables e interesantes desde el punto de vista nutricional.

En este contexto nació ALMIDON, como respuesta a esta necesidad de buscar alternativas saludables, sostenibles y asequibles de nuevos ingredientes, aplicando para ello metodologías de innovación abierta. Derivado de esto, el objetivo del proyecto ha sido el desarrollo de nuevas aplicaciones industriales del almidón extraído de leguminosas nacionales procedentes de sistemas de producción agraria sostenibles.

Para ello, se ha trabajado desde la producción en campo hasta su incorporación en la industria, explorando tanto la eficiencia en su extracción y producción como su posterior incor-

poración en alimentos y materiales sostenibles.

El proyecto, que ha contado con financiación del Gobierno de Navarra y del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), se ha centrado en tres cultivos de leguminosas: guisantes, lentejas y habas, destacando su potencial, no solo como fuentes de nutrientes, sino también como alternativas sostenibles que cubran las demandas específicas de la industria alimentaria con un precio competitivo.

En la primera fase, se seleccionaron las variedades más prometedoras



llar nuevas aplicaciones industriales del almidón extraído de leguminosas procedentes de sistemas de producción agraria sostenible. Durante el tiempo

que ha durado el proyecto, se ha trabajado con guisantes, lentejas y habas desde la producción en el campo hasta su incorporación en la industria.



El Grupo AN realizó ensayos con distintas especies de haba, guisante y lenteja

de cada cultivo en base a sus características nutricionales y aptitud para el procesamiento industrial. A lo largo de dos campañas (2022/23 y 2023/24), se realizaron ensayos en campo en distintas localidades de Navarra, evaluando su rendimiento bajo con diferentes condiciones agroclimáticas, con diferentes variedades y con tratamientos específicos de fertilización. Los resultados mostraron que los distintos cultivos, sus diferencias varietales y los tipos de abonado influyeron en parámetros clave.

Tras la primera fase en campo, se pasó a la de procesamiento industrial, cuyo objetivo fue optimizar el proceso de extracción y caracterización del almidón. Asimismo, se identificaron parámetros críticos y condiciones óptimas de procesado. En esta fase se incluyó un estudio de vida útil acelerada para caracterizar el efecto del almacenamiento sobre la calidad y seguridad del almidón extraído. Además, con el objetivo de cerrar

el círculo, se realizaron estudios de valorización de los subproductos obtenidos en la extracción de almidón.

Por último, el otro socio del proyecto, Alimentos Sanygran, ha sido el encargado del desarrollo de ingredientes extrusionados a partir de leguminosas y de realizar pruebas de aplicación de los almidones extraídos en matrices alimentarias (pastas, panadería, salsas, análogos cárnicos, etc.).

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



Esta empresa ha recibido una ayuda cofinanciada al 40%  
por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del  
Programa Operativo FEDER 2021-2027 de Navarra



**Gobierno de Navarra**  
**Nafarroako Gobernua**

Fondo Europeo de Desarrollo Regional:  
*"Una manera de hacer Europa"*  
Euskualde Garapeneko Europako Funtsa:  
*"Europa egiteko modu bat"*



Unión Europea  
Europar Batasuna