

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

En este InnovAN recopilamos los avances de Hidropep, un innovador proyecto liderado por el Grupo AN que busca desarrollar alimentos sabro-

HIDROPEP, ALIMENTOS DERIVADOS DE PROTEÍNA VEGETAL

El impacto del consumo excesivo de proteína animal en la salud y en el medio ambiente ha llevado a la búsqueda de nuevos alimentos que incluyan derivados de proteína vegetal de alto valor añadido.

En este contexto nació Hidropep, un proyecto colaborativo liderado por el Grupo AN que parte de la premisa de que el uso de derivados de proteínas vegetales en la alimentación humana puede ser abordado mediante el desarrollo de productos atractivos, nutritivos y rentables que satisfagan las necesidades y preferencias de los consumidores y que, a su vez, sean sostenibles y saludables.

El pasado mes de septiembre, los representantes de las diferentes entidades participantes en el proyecto Hidropep se dieron cita en la sede central del Grupo AN en Tajonar para sentar las bases del proyecto y organizar las dinámicas de trabajo.

A partir de ese momento, el nuevo proyecto estratégico "Desarrollo, evaluación funcional y aplicabilidad industrial de nuevos derivados de proteína vegetal (Hidropep)", nacido en el seno del Clúster Agroalimentario de Navarra (Nagrifood), ha comenzado a estudiar la aplicabilidad de los derivados proteicos en la industria alimentaria y su aceptación



Campos en los que se está desarrollando la primera fase del proyecto Hidropep

desde el punto de vista del sabor y de los beneficios para la salud.

Para ello, ya se ha dado el primer paso. En los últimos meses se ha comenzado a ejecutar la fase del proyecto que se realiza en el campo. En esta primera etapa, se está ensayando con diversos cultivos para comprobar su riqueza en proteína vegetal. Los cultivos que están siendo estudiados en este momento son quince variedades diferentes de guisantes y cuatro de habas. La mayor parte de esta muestra, que se está realizando con guisantes, abarca diez variedades de primavera y cinco de invierno, dependiendo de la ubicación.

En total, se han sembrado once ensayos en banda, situados en campos que pertenecen a agricultores socios en distintas comunidades autónomas. De todos ellos, tres

ensayos se han realizado en Navarra, otros dos en Aragón, y seis en Castilla y León. Además, se han establecido dos ensayos con microparcels con el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Tras estos primeros estudios, el proyecto aplicará metodologías de innovación abierta para aprovechar cultivos y tecnologías presentes en Navarra y así obtener alimentos que contengan proteínas de alto valor añadido en términos de salud, debido a su funcionalidad, biodisponibilidad de nutrientes y digestibilidad. Entre estas posibles alternativas figuran las proteínas concentradas, hidrolizadas y fermentadas. Para alcanzar este objetivo, Hidropep se basará en nuevos enfoques y soluciones tecnológicas con aplicación en la industria agroalimentaria de la Comunidad Foral.

...sos, sostenibles y saludables a partir de proteína vegetal, mediante el desarrollo de productos atractivos, nutritivos y rentables que satisfagan

las necesidades y preferencias de los consumidores. En los últimos meses se ha llevado a cabo la primera fase del proyecto, los ensayos en el campo



con diferentes variedades de guisantes y habas.



Cultivos de guisantes y habas sembrados en los ensayos del proyecto Hidropep



Ensayos en campo durante la primera etapa del proyecto

Además de investigar nuevos alimentos que incluyan derivados de proteínas vegetales de marcado valor nutricional, Hidropep estudiará tanto la aplicabilidad de estos productos en la industria como su aceptación por parte del consumidor. La iniciativa incluirá también estudios de perspectiva de género y de investigación de mercado, así como del impacto ambiental de los productos que surjan en su desarrollo.

Este proyecto integra a dos centros de conocimiento como referentes de investigación, la Universidad de Navarra y el Centro Nacional de

Tecnología y Seguridad Alimentaria, y a cinco entidades del sector que abarcan toda la cadena de valor, desde la producción primaria hasta la transformación y distribución de alimentos: el Grupo AN, Sanygran, Monbake, Nucaps y El Caserío de Tafalla.

El Grupo AN, además de liderar el proyecto, se encargará de identificar, seleccionar y caracterizar variedades de cultivos tradicionalmente minoritarios y de bajo interés comercial, y nuevas variedades con mayor potencial de rendimiento y producción de proteína en Navarra, así como la influencia de las condi-

ciones climáticas y los manejos que afectan a los parámetros nutricionales, microbiológicos y fisicoquímicos para su aplicación en la industria agroalimentaria.

Hidropep se desarrollará a lo largo de tres años dentro de la convocatoria de proyectos estratégicos de I+D 2023 en el Reto Alpes de alimentación personalizada y sostenible, y como tal, está financiado por el Gobierno de Navarra.



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





proyecto de EIT Food llamado *Future of Eating*, que se propone imaginar el sistema alimentario del futuro para poder anticiparse y así ayudar a los productores de alimentos a orientar sus

estrategias; y por otro, **HIDROPEP**, el novedoso proyecto estratégico liderado por el Grupo AN, que busca desarrollar nuevos derivados de proteína vegetal de alto valor nutricional.



HIDROPEP

El nuevo proyecto estratégico “Desarrollo, evaluación funcional y aplicabilidad industrial de nuevos derivados de proteína vegetal (HIDROPEP)”, liderado por el Grupo AN, tiene como objetivo desarrollar nuevos derivados de proteína vegetal de alto valor nutricional.

Actualmente, existe una tendencia a un mayor consumo de proteína vegetal, debido a la demanda creciente de alimentos saludables y sostenibles, y a la disponibilidad de productos a base de proteínas vegetales más accesibles y sabrosos.

HIDROPEP se desarrollará a lo largo de dos años y medio y su trabajo se basará en nuevos enfoques y soluciones tecnológicas con aplicación en la industria agroalimentaria de Navarra.

Este proyecto se enmarca en la Convocatoria de Proyectos Estratégicos para Navarra 2023 y cuenta con la colaboración del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria, el Laboratorio del Ebro, Nucaps Nanotechnology, Monbake, El Caserío, el Clúster agroalimentación de Navarra (Nagrifood), la Universidad de Navarra y Alimentos Sanygran.

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua



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

3 SALUD Y BIENESTAR



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Este proyecto está financiado por Gobierno de Navarra

