

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 presentamos el proyecto LEGUNOVA, cuyo objetivo es diseñar y desarrollar nuevas estrategias sostenibles para aprovechar las leguminosas



Representantes de todas las entidades socias del proyecto

LEGUNOVA: aprovechamiento integral de LEGUmiNOsas producidas en NaVArro para la obtención de alimentos seguros, saludables y sostenibles

El Grupo AN forma parte del consorcio del proyecto LEGUNOVA, que tiene como objetivo diseñar y desarrollar nuevas estrategias sostenibles de utilización de leguminosas producidas en Navarra para promover la economía circular en el sector agroalimentario. De esta forma se contribuye al desarrollo socioeconómico regional y a la promoción de la sostenibilidad de alimentos y la alimentación saludable. El proyecto plantea aprovechar tanto los productos principales como los subproductos (cascarilla) para crear fuentes innovadoras de proteínas vegetales y otros compuestos beneficiosos que puedan ser utilizados por las industrias agroalimentarias socias del proyecto para la producción de alimentos no solo saludables e innovadores, sino también atractivos para el

consumidor en términos de textura, sabor y estabilidad. Este equilibrio es fundamental para que las nuevas aplicaciones planteadas respondan a las demandas del mercado y a las necesidades de los consumidores.

LEGUNOVA surge en el seno del Clúster Agroalimentario de Navarra (Nagrifood), que organizó el pasado mes de septiembre la primera reunión del proyecto. En dicha reunión, además de Nagrifood como entidad coordinadora, participaron representantes de los tres centros de conocimiento de referencia en investigación que integran el proyecto (Universidad de Navarra, Universidad Pública de Navarra y el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria, CNTA), así como las cinco entidades del sector agroalimentario que representan a todos los eslabones de la

cadena de valor: el Grupo AN, Caviar Pirineo, Cocuus, Delso y Tutti Pasta.

El Grupo AN participa en el proyecto LEGUNOVA aportando su conocimiento en el cultivo de leguminosas y la gestión de subproductos. En el marco de este proyecto se realizarán ensayos de campo para el estudio de la adaptabilidad de nuevas variedades de leguminosas bajo condiciones climáticas variables. También se evaluarán técnicas de producción sostenibles, incluyendo el uso de bioestimulantes derivados de la propia cascarilla de las leguminosas desarrollados por Delso y que conlleven una mejora del rendimiento del cultivo. Además, el Grupo AN trabajará en el estudio de tecnologías para la extracción y acondicionamiento de los requerimientos de los derivados y subproductos de

cultivadas en Navarra, con el fin de obtener fuentes innovadoras de proteínas vegetales y otros compuestos beneficiosos que puedan emplearse en la elabo-

ración de alimentos saludables, novedosos y atractivos para el consumidor.



Reunión de la puesta en marcha del proyecto



Cascarillas utilizadas en LEGUNOVA

leguminosas (harinas, concentrados, cascarilla) definidos por los socios del proyecto. Desde el CNTA se extraerán compuestos bioactivos mediante tecnologías avanzadas, como ultrasónicos y pulsos eléctricos de alto voltaje, que serán utilizados por Tutti Pasta y Cocuus en las matrices de sus aplicaciones. Al mismo tiempo, desde la UPNA se trabajará en procesos de fermentación fúngica en estado sólido para la obtención de proteínas y otros metabolitos con perfil nutricional mejorado. También se desarrollarán con los ingredientes y compuestos obtenidos aplicaciones para acuicultura (Caviar Pirinea) y se diseñarán prototipos de alimentos innovadores, incluyendo alimentos impresos en 3D, *snacks* y platos preparados *plantbased* (Cocuus). De forma paralela, desde las universidades (UNAV y UPNA) se evaluará

la digestibilidad, bioaccesibilidad y funcionalidad de los ingredientes obtenidos. Finalmente, Nagrifood coordinará con el resto de socios la realización de un estudio técnico-económico, para demostrar la viabilidad del aprovechamiento integral de las leguminosas, y se evaluará el impacto ambiental y la sostenibilidad de los procesos desarrollados.

Con la reunión de puesta en marcha del proyecto LEGUNOVA se inicia una colaboración entre centros de investigación, empresas y cooperativas que persigue generar soluciones con impacto real en la sostenibilidad del sector, promoviendo la economía circular en el sector agroalimentario. Para el Grupo AN,

se trata de un nuevo ejemplo de su compromiso con proyectos que integran la innovación en beneficio de sus cooperativas y de un consumidor final cada vez más exigente en términos medioambientales y de alimentación saludable.

LEGUNOVA se desarrollará a lo largo de 2 años y medio en el marco de la convocatoria de ayudas para realizar proyectos estratégicos de I+D en 2025-2028 del Gobierno de Navarra, cofinanciada al 40 % por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Programa Operativo FEDER 2021-2027 de Navarra.

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



“Esta entidad ha recibido una ayuda de
Gobierno de Navarra 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