ainia
learning



WEBINAR La Revolución Verde: microalgas y lemna como nuevas fuentes de proteína alternativa

Fecha de inicio: **2 abril 2025**
Fecha de fin: **2 abril 2025**
Duración: **0 horas**
Horarios: **10:00-11:00**
Ubicación: **GotoWebinar**
Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

El aumento de la población mundial hace imprescindible el estudio y explotación de **nuevas fuentes de proteínas de origen vegetal** alternativas a las de origen animal, con especial atención al impacto ambiental generado durante su producción. Las microalgas y la lenteja de agua han adquirido gran importancia debido a su alto contenido proteico (hasta el 70% y hasta el 45% del peso seco, respectivamente), la presencia de minerales y compuestos bioactivos y sus increíbles rendimientos productivos en sistemas de cultivo artificial. A su vez, su inclusión como ingredientes en matrices alimentarias supone un punto de inflexión en cuanto a la mejora de las propiedades basales del producto (funcionalización) y su aceptación en el mercado.

Objetivos

- Introducir los organismos acuáticos presentes en los mercados alimentarios,
- Explicar conceptos básicos sobre el cultivo de microalgas destinado a producción de ingredientes para alimentación,
- Explicar brevemente la obtención e incorporación en matrices alimentarias de ingredientes procedentes de nuevas fuentes de proteínas,
- Presentar el cultivo de lemna como nueva fuente de proteína y otros compuestos de interés para alimentación funcional.

Dirigido a

Empresas, universidades y otros profesionales del sector biotecnológico y alimentario.

Metodología

Webinar gratuito de una hora de duración que comenzará a las 10:00 CET (hora de Madrid) y finalizará a las 11:00. Tras las presentaciones, los asistentes podrán realizar preguntas a los ponentes.

Fin de inscripciones el martes 1 de abril a las 15:00 CEST.

Tras inscribirte, recibirás un enlace de confirmación. Una vez revisada tu inscripción, recibirás un enlace para conectarte a la plataforma GoToWebinar. Si el día de antes no lo hubieras recibido, ponte en contacto con nosotros.

Programa

- «Las microalgas como fuente sostenible en la producción de ingredientes funcionales destinados a alimentación». David Suárez, técnico de I+D en Biomasas Acuáticas, AINIA
- «La lenteja de agua (lemna) como nueva fuente de proteína alternativa». Alfredo Rodrigo, responsable de proyectos de Medio Ambiente, AINIA
- «Potencialidades de uso de biomasas acuáticas en la Industria Alimentaria». Mariana Valverde, responsable de Industrias Alimentaria, AINIA

GENERALITAT VALENCIANA · IVACE INSTITUTO VALENCIANO DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL · Financiado por la Unión Europea