

MICROALGAE PROTEIN-RICH INGREDIENTS FOR THE FOOD AND FEED OF THE FUTURE-

PROFUTURE: PROTEÍNAS DEL FUTURO-



La cantidad de alimentos que se producen actualmente debe duplicarse para satisfacer las necesidades de la población mundial prevista de alrededor de 9.800 millones de personas para 2050. Además, aproximadamente mil millones de personas tienen una ingesta inadecuada de proteínas y la demanda de proteínas está creciendo significativamente. Hoy en día, más del 80 % de la proteína importada en Europa para la nutrición del ganado procede de países no europeos, y gran parte de ella de fuentes no sostenibles. Las microalgas han demostrado potencial para satisfacer la necesidad de la población de un suministro de alimentos más sostenible, específicamente con respecto a la demanda de proteínas. De todos modos, la explotación de la biomasa de microalgas como fuente de proteínas y otros productos valiosos dentro de la industria alimentaria todavía presenta algunos inconvenientes, principalmente debido a las tecnologías y procesos poco desarrollados actualmente disponibles. A partir de datos y proyectos anteriores prometedores, el proyecto **ProFuture se centra en la implementación de tecnologías innovadoras, sostenibles y rentables para producir ingredientes proteicos a base de microalgas a escala industrial y de planta piloto, e incorporarlos en alimentos y piensos seguros, saludables y organolépticamente aceptables.**

OBJETIVOS

1. Hacer que el cultivo de microalgas sea más eficiente, sostenible y asequible.
2. Mejorar la producción de ingredientes ricos en proteínas a partir de biomásas de microalgas.
3. Crear alimentos y piensos nutritivos y sabrosos a partir de proteínas de microalgas.
4. Aumentar la producción y conquistar el mercado de alimentos y piensos a base de microalgas.

DURACION: 01 OCT 2019 – 30 SEPT 2023

PARTICIPANTES

Institut de Recerca I Tecnologia Agroalimentaries (Coordinator)

Afoi Koutsantoni EE

Algosource Technologies

Allmicroalgae Natural Products SA

ALVER Golden Chlorella SA

Apexagri SAS

Associação Oceano Verde – CoLAB

Axia Innovation UG

Calé – Industria & Comércio, Limitada

Civitta Eesti As

Conservas Hijos de Manuel Sanchez Basarte, S.A.

COOP Italia – Società Cooperativa (SCARL)

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik

Eigen Vermogen van het Instituut voor Landbouw – en Visserijonderzoek – EV ILVO

Enervit SPA

ESU-Services GmbH
European Food Information Council
Food and Agriculture Requirements
Foodcompanions Holding BV – Bridge2Food
Givaudan Nederland BV
INVE Technologies NV
NECTON – Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas SA
Norwegian Research Centre AS
Nutrition Sciences
Tradizioni Padane S.r.l.
Universiteit Gent
University of Twente
Vitafort Elso Takarmanygyarto es Forgalmazo Zartkoruen Mukodo RT
Viva Maris GmbH
Wageningen University and Research

FINANCIACION

COSTE TOTAL: 9.448.109,01 €

APORTACIÓN DE LA UE: 7.775.109,01 €



Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation