

O proxecto ALEHOOP mostra avances innovadores na investigación de proteínas de algas e legumes.

Despois de catro anos de dedicación á investigación e desenvolvemento, o proxecto ALEHOOP acadou fitos significativos no ámbito da innovación en proteínas sostibles. ALEHOOP (Biorrefinarias para a valorización da biomasa residual de macroalgas e subprodutos do procesamento de legumes) ten como obxectivo revolucionar a produción de proteínas alternativas de baixo custo para aplicacións de alto valor en alimentación e pensos. Este proxecto é crucial para atender a demanda do mercado de solucións proteicas sostibles, ao tempo que reduce a dependencia de Europa das proteínas vexetais tradicionais, como a soia.

Os logros recentes inclúen a finalización con éxito de múltiples tarefas e o establecemento dun novo foco de investigación sobre algas vermellas. Os axustes realizados no proceso de extracción do altramuz resolveron de forma efectiva os problemas previos de amargor nas mostras de proteína. Estas melloras facilitaron o éxito das probas con po de altramuz en barras de cereais, batidos, substitutos de carne... destacando o potencial destas proteínas vexetais en diversas aplicacións alimentarias sostibles.

Ademais, logrouse un progreso considerable na validación das proteínas de macroalgas para alimentación animal. Exploráronse diversos escenarios, o que permitiu seleccionar as mellores estratexias óptimas para integrar as proteínas derivadas das algas nas dietas animais. Ao mesmo tempo, destacáronse os beneficios nutricionais do altramuz, revelando unha mellora na eliminación de antinutrientes, unha maior solubilidade en auga e unha capacidade prometedora como emulsionante na industria alimentaria. As probas cos consumidores comezarán a finais de agosto de 2024, centradas en produtos ricos en proteínas e nutrientes derivados de algas e legumes. Estas probas teñen como obxectivo perfeccionar as formulacións dos produtos e garantir que cumpran as expectativas dos consumidores. Entre os próximos produtos inclúense análogos de carne, batidos de substitución de comidas, puré de pataca instantáneo alto en calorías e aperitivos saudables.

En termos de cumprimento normativo e acceso ao mercado, ALEHOOP acadou fitos significativos. As probas confirmaron que os extractos de proteínas cumpren estritos estándares de seguridade, incluíndo concentracións de metais pesados por debaixo dos límites establecidos polo Codex Alimentarius e a ausencia de patóxenos. Estudos adicionais demostraron a ausencia de efectos xenotóxicos ou citotóxicos, garantindo a seguridade do produto para os consumidores. As tarefas en curso inclúen a obtención de aprobacións regulatorias adicionais e a avaliación da preparación do mercado para facilitar a comercialización do produto.

A colaboración activa con outros proxectos dedicados a fontes de proteínas sostibles destaca o compromiso de ALEHOOP para ampliar o coñecemento da industria e fomentar un impacto colectivo. A importancia de aumentar a concienciación pública e divulgar os resultados da investigación a través de amplas redes de socios é clave para aumentar a visibilidade e influencia do proxecto.

De cara ao futuro, o foco estará en finalizar entregables críticos e seguir afinando as estratexias de explotación e propiedade intelectual. A próxima e última reunión da Asemblea Xeral entre o consorcio promete catalizar novos esforzos de colaboración e divulgación.

Sobre o proxecto: ALEHOOP é un proxecto financiado pola UE, que comezou en xuño de 2020 e conta cun consorcio de 16 socios de 6 países diferentes: España, Alemaña, Bélxica, Noruega, Irlanda e Chequia. É unha Acción de Innovación que recibiu financiamento de BBI-JU. O proxecto rematará en febreiro de 2025. Sobre o BBI-JU: a Empresa Común de Industrias Bio-baseadas (BBI-JU), agora coñecida como a Empresa



Común de Europa Bio-baseada Circular (CBE-JU), é unha asociación entre a Unión Europea e o Consorcio de Industrias Bio-baseadas (BIC) para financiar proxectos que promovan industrias bio-baseadas circulares e competitivas en Europa.

Para máis información:

ALEHOOP Equipo de coordinación: alehoop@contactica.es

Irene Benito (Comunicación e Diseminación): irene.benito@contactica.es