

## BOLETÍN BIOVEGEN DE PROPUESTAS I+D

Con la colaboración de:



El “Boletín BIOVEGEN de Propuestas de I+D” es una herramienta para sistematizar y facilitar el contacto entre la comunidad científica y empresarial en el ámbito de la Biología Vegetal, promoviendo la generación de colaboraciones público-privadas y/o proyectos conjuntos de I+D a través de la movilización de Propuestas de I+D.

Se pretende fomentar la cooperación público-privada y la transferencia de tecnología hacia el sector empresarial, para el desarrollo de oportunidades de negocio a partir de la colaboración Ciencia-Empresa.

Esta edición del Boletín BIOVEGEN de Propuestas de I+D contiene:

### 2 Propuestas de I+D

- Propuesta nº389: Empresa del sector agroalimentario busca conservantes naturales (sin número E) para sus productos a base de frutas
- Propuesta nº390: Empresa del sector agroalimentario busca desarrollar un complemento alimenticio saludable a partir de harina de pistacho

## PROPUESTAS I+D

A continuación, se muestra información sobre **2 propuestas I+D**, para desarrollar colaboraciones de I+D. Si está interesado en contactar con esta demanda, por favor póngase en contacto con BIOVEGEN: Gonzaga Ruiz de Gauna ([gruizgauna@invegen.org](mailto:gruizgauna@invegen.org))

- Propuesta nº389: Empresa del sector agroalimentario busca conservantes naturales (sin número E) para sus productos a base de frutas

PROPUESTA Nº389	
CARACTERÍSTICAS DE PROPUESTA TECNOLÓGICA I+D+i	
<b>Título</b> de la propuesta	<b>EMPRESA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO BUSCA CONSERVANTES NATURALES (SIN NÚMERO E) PARA SUS PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS</b>
<b>Breve descripción</b>	La empresa está buscando iniciativas por parte de grupos de investigación, emprendedores o <i>start-ups</i> , que cumplan el reto de prolongar la vida útil de sus productos a base de frutas (pH<4), protegiéndolos frente al desarrollo de microorganismos alterantes como mohos y levaduras.  Los ingredientes que se utilicen han de ser naturales sin número E, proceder de fuentes vegetales, preferentemente frutas. Se pretende prolongar la vida útil de los productos, garantizando la estabilidad del producto al menos durante 6 meses almacenados a temperatura ambiente. El producto sería fruta tipo "compota" envasada a baja temperatura a unos 70-75°C.
<b>Solicitud y plazos</b>	El plazo para presentar soluciones está abierto hasta el <b>1 de julio de 2021</b> .
<b>Objetivos</b> de la propuesta	Si el ingrediente desarrollado es efectivo, se realizará un contrato de compra del ingrediente. La regulación de la propiedad intelectual sería acordada por ambas partes.
<b>Tipo de entidad</b> de interés	Empresas y centros de investigación.
Otros comentarios	La empresa tendrá en cuenta los siguientes criterios de evaluación para aceptar la iniciativa propuesta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grado de eficiencia de la solución y potencialidad de aplicación para afrontar el reto.</li> <li>• Presentación de la solución, argumentación, descripción y evaluación de resultados.</li> <li>• Grado de conocimiento del titular de la solución para integrar la misma en el entorno de trabajo de la empresa.</li> </ul>
DATOS DE CONTACTO	
Empresa española	
→ Para más información, contactar con BIOVEGEN: Gonzaga Ruiz de Gauna ( <a href="mailto:gruizgauna@invegen.org">gruizgauna@invegen.org</a> )	

- Propuesta nº390: Empresa del sector agroalimentario busca desarrollar un complemento alimenticio saludable a partir de harina de pistacho

PROPUESTA Nº390	
CARACTERÍSTICAS DE PROPUESTA TECNOLÓGICA I+D+i	
<b>Título</b> de la propuesta	<b>EMPRESA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO BUSCA DESARROLLAR UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO SALUDABLE A PARTIR DE HARINA DE PISTACHO</b>
<b>Breve descripción</b>	<p>La empresa está buscando iniciativas por parte de grupos de investigación, emprendedores o <i>start-ups</i>, que supongan una solución al reto de desarrollar una nueva formulación de un complemento alimenticio saludable.</p> <p>La propuesta trata de dar salida diferencial al grano de pistacho, por lo que la empresa quiere apostar por separar el aceite del grano para extraer harina de pistacho con un alto contenido en proteínas y fibra, y libre de grasas. Se pretende utilizar la harina de pistacho para, junto con otros componentes que puedan complementar su sabor o pueda ser más atractivo en el precio, conseguir un alimento destinado como complemento alimenticio para deportistas o también, para personas mayores.</p>
<b>Solicitud y plazos</b>	El plazo para presentar soluciones está abierto hasta el <b>1 de julio de 2021</b> .
<b>Objetivos</b> de la propuesta	La descripción de la solución ideal sería un batido o polvo saludable en agua o leche, ideal para desayuno o sustitutivo de cenas, que pueda suplir una comida. La entidad/persona que aporte la mejor iniciativa se incorporará como jefe de área de desarrollo de este nuevo producto en la empresa anunciante, con retribuciones variables por éxito de ventas.
<b>Tipo de entidad</b> de interés	Empresas y centros de investigación.
Otros comentarios	<p>La empresa tendrá en cuenta los siguientes criterios de evaluación para aceptar la iniciativa propuesta, por orden de importancia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimento saludable</li> <li>• Innovador</li> <li>• Grado de inversión en el proceso de elaboración</li> <li>• Coste económico de adaptación a la organización</li> <li>• Sostenibilidad</li> <li>• Facilidad de introducción en el mercado</li> </ul>
DATOS DE CONTACTO	
<p>Empresa española</p> <p>→ Para más información, contactar con BIOVEGEN: Gonzaga Ruiz de Gauna (<a href="mailto:gruizgauna@invegen.org">gruizgauna@invegen.org</a>)</p>	

## Difusión de los Boletines BIOVEGEN de Propuestas I+D:



Si está interesado en utilizar los **Boletines BIOVEGEN** de Propuestas I+D para:

- Localizar **socios potenciales** para el desarrollo de colaboraciones y/o proyectos de I+D a nivel nacional o internacional
- Localizar **proveedores o clientes**
- Búsqueda de **personal** especializado

Por favor, contacte con [BIOVEGEN](#)

### ¿YA HAS UTILIZADO LOS BOLETINES BIOVEGEN DE PROPUESTAS I+D?

Hemos diseñado una simple encuesta para medir el impacto y mejorar el funcionamiento de esta herramienta. Tus opiniones y sugerencias en base a tu experiencia como usuario\* nos serán de gran utilidad para comprobar y mejorar la efectividad de los Boletines BIOVEGEN **¡y solo te llevará 5 minutos!**

[ACCEDE A LA ENCUESTA DE CALIDAD AQUÍ](#)

***Nota:** a través de estos Boletines, BIOVEGEN moviliza propuestas de I+D y pone en contacto a entidades con intereses conjuntos en I+D. Además, BIOVEGEN ofrece su ayuda y asesoramiento para el desarrollo de posibles colaboraciones. BIOVEGEN no se responsabiliza de las posibles discrepancias que puedan surgir de la interacción entre entidades.*

[BIOVEGEN-Plataforma Tecnológica de Biotecnología Vegetal](#) es una entidad público-privada cuyo objetivo es la mejora de la competitividad del sector a través del desarrollo de tecnologías procedentes de la Biología Vegetal. Para ello, articula a entidades del sector agroalimentario español, poniendo en contacto la oferta y demanda de tecnología, y generando oportunidades de negocio a través de la colaboración Ciencia-Empresa. BIOVEGEN desarrolla colaboraciones y proyectos de I+D, e identifica los retos tecnológicos del sector para desarrollar tecnologías. Actúa como interfaz entre la comunidad científica, empresarial y la Administración. Para ello, ofrece una serie de herramientas para facilitar las actividades de I+D+i a sus socios. Actualmente cuenta con 135 entidades socias: 114 empresas, 21 organismos de investigación y el Ministerio de Ciencia e Innovación, que apoya y cofinancia la iniciativa. Además, BIOVEGEN está abierta a colaboraciones con otras entidades del sector.

