

Producción y consumo sostenible de proteína vegetal en Navarra. PROTEVEG

Luis Orcaray Echeverría (INTIA)



Evento Regional y Formación

Villava, Navarra, 4 y 5 de junio de 2019



THIS PROJECT HAS RECEIVED FUNDING FROM
THE EUROPEAN UNION'S HORIZON 2020 RESEARCH
AND INNOVATION PROGRAMME UNDER GRANT
AGREEMENT N. 773501



PANACEA

Non Food Crops for a EU Bioeconomy



Título del proyecto:

**PRODUCCIÓN Y CONSUMO SOSTENIBLE DE
PROTEÍNA VEGETAL EN NAVARRA (PROTEVEG)**

Convocatoria:

**Proyectos estratégicos de I+D. 2018. Gobierno de
Navarra**

Periodo de ejecución:

**Entre el 1 de julio de 2018 y el 30 de noviembre de
2020**



MARCO DEL PROYECTO

- 1) Las cifras de la ONU proyectan un **crecimiento de la población** mundial de casi el 50% desde 2000: 9.500 millones en 2050.
- Las **proteínas** son **nutrientes esenciales** en una dieta equilibrada y su consumo debe mantenerse → Promover la producción y el uso de **proteínas de origen vegetal** por:
 - **menor coste** de producción
 - **menor impacto** medioambiental
 - impacto **beneficioso sobre la salud**: ayudan a contrarrestar el aumento del sobrepeso y la obesidad



MARCO DEL PROYECTO

- 2) Tendencia del consumidor a **reducir el consumo de proteína animal** por razones de bienestar animal, impacto medioambiental, etc. (veganos, flexivegetarianos, etc.) → Satisfacer las necesidades nutricionales con un mínimo de productos de origen animal
- 3) Búsqueda de **alternativas a la soja**: dependencia de la importación, OGM, fluctuación de precios → Demanda de alternativas locales



OPORTUNIDADES

- Para la **industria de ingredientes alimentarios**: desarrollo de ingredientes novedosos basados en plantas
- Para la **industria alimentaria**: desarrollo de nuevas gamas de productos en línea con la demanda de los consumidores
- Para el **consumidor**: disponer de productos ricos en proteína de origen vegetal, saludables y sostenibles
- Para la **producción primaria**: diversificación de cultivos, aumento de la sostenibilidad



RETOS

- 1) Aumentar el consumo de proteína vegetal supone que ésta sea **aceptada por el consumidor**.
- Puntos críticos:
 - Menor satisfacción en términos de saciedad, sabor/experiencia sensorial
 - Largos tiempos de preparación y cocción
 - Imagen obsoleta y poco atractiva



RETOS

- 2) El desarrollo de nuevos productos requiere el **aprovisionamiento de materias primas suficientes** que cumplan con los requisitos de **seguridad, calidad nutricional y funcional**, con especial interés en producciones respetuosas con el medio ambiente y disponibles a nivel regional

PROYECTO PROTEVEG

Objetivos:

- **Desarrollar productos innovadores que satisfagan las expectativas de los consumidores en términos de sabor, nutrición, salud y conveniencia.**
- **Desarrollar una cadena de suministro de proteína vegetal en Navarra, desde la producción primaria hasta el consumidor**



CONSORCIO

PANACEA



Centros de investigación:

- INTIA
- CNTA



Empresas de ingredientes:

- Sanygran
- Brotalia

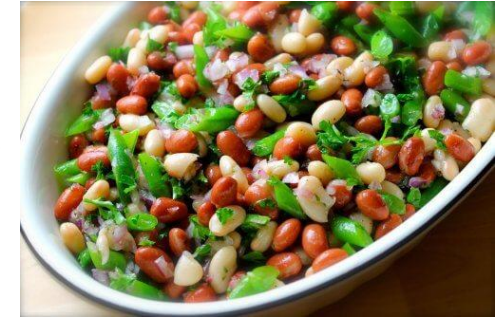


Empresas de alimentación:

- Congelados de Navarra (coordinador)
- Tutti Pasta
- Vega Mayor (Florette)
- Incanasa (Argal)
- Frisa



PLAN DE TRABAJO



PT1. PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL RICO EN PROTEÍNA

Objetivo:

- Identificación de la adaptabilidad, rendimiento y calidad de proteína de diferentes cultivos/variedades ricos en proteína en Navarra (leguminosas y pseudocereales)

PT2. DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS RICOS EN PROTEÍNAS

Objetivo:

- Desarrollo de tecnologías y procesos para conseguir ingredientes alimentarios ricos en proteínas con buenas propiedades nutricionales, funcionales y sensoriales

PT3. DESARROLLO DE ALIMENTOS RICOS EN PROTEÍNA VEGETAL

Objetivo:

- Diseño y desarrollo de productos alimentarios ricos en proteína vegetal, aceptados por el consumidor



PT1. PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL

Resultados:

- Selección de cultivos/variedades ricos en proteína con potencial de ser cultivados en Navarra → Identificación de oportunidades para la producción agraria en Navarra
- Procesos de obtención de granos/semillas germinados con óptima calidad nutricional



CULTIVOS

Cultivo	Nº variedades	Fechas siembra	Fechas recolección
Guisante verde	10	2	2
Haba verde	5	2	2
Alubia	5	2	2
Garbanzo	5		2
Guisante grano	5	2	
Lenteja	5	2	
Quinoa	5	2	
Amaranto	5	2	
Cáñamo	5	2	



PT2. DESARROLLO DE INGREDIENTES

Resultados:

- Nuevas gamas de ingredientes ricos en proteínas en distintos formatos: frescos, germinados, harinas, extrusionados, extractos, ultracongelados
- Desarrollo de tecnologías innovadoras para conseguir ingredientes de alta calidad higiénica, sensorial y nutricional: pulsos eléctricos de alto voltaje, plasma frío, ozono



PT3. DESARROLLO DE ALIMENTOS

Resultados:

- Nuevas gamas de productos alimentarios ricos en proteína vegetal de calidad diferenciada:
 - Platos preparados congelados
 - Ensaladas
 - Platos preparados deshidratados
 - Croquetas
 - Embutidos reducidos en grasa y embutidos vegetales
 - Snacks vegetales
- Cambiar los patrones de consumo a la vez que se satisfacen mejor las necesidades del consumidor



BENEFICIOS ESPERADOS

Eficiencia en el uso de los recursos e impacto medioambiental

- El cultivo de leguminosas implica ventajas medioambientales:
 - al diversificar las rotaciones de cultivos, puede contribuir a la reducción de la presión fitosanitaria, la mejora de la calidad y la fertilidad del suelo y la conservación de la biodiversidad
 - reduce la fertilización nitrogenada, las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con la agricultura, así como los costes de producción asociados



BENEFICIOS ESPERADOS

Uso de nuevas fuentes proteicas

Identificación y desarrollo de nuevas fuentes de proteína, a partir de leguminosas y pseudocereales:

- Nuevas variedades ricas en proteína de cultivos tradicionales
- Nuevos cultivos, con nula o escasa presencia en Navarra (y también a nivel nacional)
- Nuevos formatos de presentación: granos germinados, mezclas de harinas con perfil de aminoácidos completos, extrusionados
- Proteínas de origen vegetal más digeribles



BENEFICIOS ESPERADOS

La participación en el proyecto del tejido agroalimentario de Navarra

Consortio formado por empresas del sector primario, empresas de ingredientes, empresas agroalimentarias y centros de investigación especializados en el sector primario y el sector de transformación de alimentos.

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN



THIS PROJECT HAS RECEIVED FUNDING FROM
THE EUROPEAN UNION'S HORIZON 2020 RESEARCH
AND INNOVATION PROGRAMME UNDER GRANT
AGREEMENT N. 773501

PANACEA PARTNERS



DIVERSIFICACIÓN Y NUEVOS CULTIVOS, Villava, Navarra, 4 y 5 de junio de 2019