



## **Food 4 Future impulsa la innovación en la industria alimentaria a través de startups foodtech**

**Inteligencia artificial, producción de nuevos alimentos, etiquetado inteligente, robotización y alimentación saludable y sostenible, son solo algunas de las soluciones que se presentarán la próxima semana en el Foodtech Startup Forum 2021**

**El primer FoodTech World Map ha recibido más de 2.000 candidaturas, de las cuales 200 participarán en Food 4 Future**

**Empresas como Alacarte, Omics, Cocuus, MiFood y BioTip presentarán en el Foodtech Startup Fórum las soluciones que están revolucionando el futuro de la alimentación**

**Madrid, 9 de junio de 2021. - Food 4 Future – Expo FoodTech 2021**, el evento de innovación que reunirá a la industria de alimentación y bebidas del 15 al 17 de junio en el Bilbao Exhibition Centre (BEC), pondrá en contacto a empresas líderes del sector con startups que están desarrollando soluciones y proyectos de innovación que impulsarán la revolución del sector y darán lugar a nuevos modelos productivos. El congreso contará con el **FoodTech Startup Forum**, donde más de 2.000 startups de todo el mundo han presentado sus candidaturas para mostrar las soluciones que están transformando la industria alimentaria en segmentos como cárnico, pesquero, lácteos, industria del aceite, agricultura, cereales, conservas, y bebidas

Entre las 20 propuestas finalistas se encuentra [Alacarte](#), startup que ha desarrollado un dispositivo automatizado que reduce el contenido alcohólico, y las calorías, de cualquier botella de vino o licor conservando su esencia original. Permite a los consumidores elegir el porcentaje de alcohol a reducir justo antes de su consumo y es capaz de reducir el 80% de alcohol por volumen en sólo 5 minutos, además de eliminar los sulfitos.

La alimentación saludable es una de las líneas estratégicas que se abordarán en Food 4 Future. La startup [Omics](#) ha creado una solución que aúna ciencia (nutrición, nutrigenómica, ciencias ómicas) y algoritmos basados en inteligencia artificial y aprendizaje automático. La empresa ha analizado e integrado en un mismo sistema miles de artículos sobre salud y nutrición, cotejando los datos con otros artículos relacionados con las ciencias ómicas, especialmente sobre el campo de la nutrigenómica. La información recopilada ha sido procesada matemáticamente para diseñar un complejo algoritmo, que está detrás del sistema de apoyo a la decisión (DSS). A partir de esta información, diseñan un sistema que proporcione consejo dietético altamente personalizado.

La producción de nuevos alimentos es el core business de [CocuuS](#), una startup que desarrolla soluciones industriales para la producción de proteínas animales de origen



vegetal o celular o celular (alimentos miméticos) utilizando la impresión láser 2D/3D, la bioimpresión y la robótica. La compañía ha creado MIMETHICA, la primera plataforma foodtech que incorpora múltiples tecnologías (láser, 3D, inyección de tinta...) e ingredientes propios (biotintas) para la formulación de nuevos alimentos. En la misma línea, la startup [BioTech Foods](#) está especializada en la producción industrial de proteínas animales alternativas. Esta compañía produce carne altamente nutritiva, sana y segura, que se cultiva en un entorno controlado mediante tecnología de cultivo celular, lo que hace innecesaria la cría de animales para la alimentación y contrarrestar la falta de sostenibilidad de la ganadería industrial.

Otra de las startups finalistas defiende la robotización y automatización de procesos como principal estrategia en la que asentar modelos de negocio y crear nuevos modelos productivos. [MiFood](#) es una empresa especializada en la venta de robots que automatizan procesos de cocina en restaurantes, siendo capaces de cocinar y de llevar a cabo todos los pasos del proceso de preparación de alimentos. En España ya son más de 30 restaurantes los que utilizan sus servicios y esperan alcanzar los 50 restaurantes a finales de 2021.

La startup [BioTip](#) ha creado una etiqueta para controlar con mayor precisión la fecha de caducidad de los alimentos. Su solución proporciona una medida de frescura precisa y continua para cada envase. El concepto es sencillo: la etiqueta incluye una pequeña bolsa que contiene una muestra del producto y productos bioquímicos que, mediante una reacción química, indican el estado de frescura a través del cambio de color de los adhesivos.

### **El primer FoodTech World Map**

[El FoodTech World Map](#) establece un ecosistema foodtech que facilita el contacto entre startups y socios e inversores, agencias gubernamentales, clústeres, asociaciones, universidades, centros tecnológicos, incubadoras y aceleradoras. Lanzado el pasado mes de mayo ya cuenta con más de 2.000 startups de todas partes del mundo.