



Objetivo 2030: Nuevos ingredientes y proteínas alternativas para la revolución 'foodtech'

Food 4 Future mostrará los últimos avances en el desarrollo de nuevos ingredientes alternativos procedentes de proteína de insectos o de algas del mar

El congreso líder de innovación alimentaria vuelve al BEC de Bilbao del 17 al 19 de mayo con más de 350 expertos que abordarán los retos en cuanto a innovación en automatización, seguridad alimentaria, sostenibilidad y alimentación más saludable

Madrid, 24 de marzo de 2022.- La industria alimentaria se enfrenta a un desafío social. Con unos recursos cada vez más limitados y una población en crecimiento cuya cifra alcanzará los 8.600 millones de personas en 2030, según los últimos datos de Naciones Unidas, la industria necesita buscar soluciones sostenibles para dar respuesta a las necesidades de suministro mundial.

Por ello, el desarrollo de nuevas proteínas alternativas de origen vegetal o lácteo, la carne cultivada o los insectos y los nuevos alimentos centrarán el debate de los expertos del sector agroalimentario en la nueva edición de [Food 4 Future - Expo FoodTech](#), el evento internacional en innovación foodtech que tendrá lugar del 17 al 19 de mayo en Bilbao. Los más de 7.000 asistentes podrán conocer de primera mano cómo la industria está desarrollando una nueva generación de alimentos más sostenibles y con mayores propiedades nutricionales desde el punto de vista de la salud.

Tecnología Foodtech: la palanca para la 'Revolución Alimentaria'

La tecnología foodtech permite el desarrollo de productos alimentarios alternativos, como la creación de nuevos alimentos o proteínas vegetales o lácteas que permitan al sector agroalimentario mundial avanzar en su compromiso con la sostenibilidad, el uso eficiente de los recursos disponibles y la reducción de los residuos.

Para profundizar en este tema, el congreso **Food 4 Future World Summit** reunirá a más de 350 expertos del sector agroalimentario que abordarán el uso de tecnología en la producción de alimentos, la sostenibilidad en el sector o la importancia de la salud, la nutrición y la seguridad alimentaria. **Eelke Westra**, investigadora de la Wageningen University, compartirá los últimos avances en biotecnología agrícola y las oportunidades que ofrece para lograr una mayor tolerancia a los herbicidas y resistencia a los insectos. Por su parte, **Roselyne Chane**, directora general de Alimentos Sanygran, profundizará en las nuevas tendencias de consumo con detalles de los beneficios nutricionales de la proteína vegetal y dará respuesta a las críticas por ser considerada un alimento muy procesado con una elevada cantidad de grasas y sal.



“Es solo un ejemplo de los cientos de ponentes del más alto nivel que nos acompañarán en esta segunda edición. Estamos trabajando con toda una red de colaboradores internacionales para que Food 4 Future, sea un año más, una plataforma de intercambio de conocimiento y estrategias que reúna a los expertos y a las empresas que están liderando la sostenibilidad y el impacto de la alimentación en nuestra salud”, afirma Rogelio Pozo, director del congreso Food 4 Future World Summit y CEO de AZTI.

Asimismo, los profesionales de la industria alimentaria asistentes a Food 4 Future podrán encontrar en área expositiva nuevos ingredientes y productos alimentarios novedosos de la mano de empresas como la biotecnológica vasca **Insekt Label**, que ha desarrollado una proteína a partir de insectos para el desarrollo de alimentos funcionales y soluciones de nutrición clínica; la multinacional química **BASF**, que presentará Sunion, la cebolla que no hace llorar; la española **Ingredalia**, centrada en la fabricación y comercialización de ingredientes vegetales; o **Isauki Foods**, la startup que desarrolla alternativas a los productos del mar con un alto valor nutricional a base de micro y macro algas; son solo algunas de las empresas que estarán presentes en Food 4 Future para presentar las novedades y los nuevos ingredientes que están revolucionando la industria alimentaria.

“Los avances científicos, la aparición de nuevas empresas innovadoras y el uso de la tecnología está ayudando al sector no solo a crear procesos de fabricación más eficientes, sino también productos alimentarios más sostenibles, seguros y con un valor nutricional que permita cubrir la elevada demanda de alimentos en el mundo con los recursos disponibles”, indica **Sergio Fabregat**, director de Food 4 Future – Expo Foodtech.