



**F4F - Expo Foodtech celebra su tercera edición del 16 al 18 de mayo en el BEC de Bilbao**

## **Tecnología y nuevos ingredientes: La innovación alimentaria está revolucionando la forma en que comemos**

**Expertos como Mariela Suárez, R&I directora de Danone, Florencio García, director de Better Balance, y Virginia Santesteban, nutricionista de la Real Sociedad, compartirán en F4F – Expo Foodtech los avances en el desarrollo de alimentos alternativos**

**Se espera que el mercado mundial de proteína vegetal alcance los 14,5 mil millones de dólares para el año 2025**

**Madrid, 25 de abril de 2023** – En los últimos años, la innovación en la industria alimentaria ha experimentado un gran impulso gracias a la introducción de nuevos ingredientes y a la aplicación de tecnologías en la producción de alimentos. Esta tendencia ha sido impulsada por la creciente demanda de los consumidores por productos más saludables, sostenibles y con sabores innovadores. Por ello, [F4F - Expo Foodtech](#), el foro de referencia en innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario que tendrá lugar en el **BEC de Bilbao del 16 al 18 de mayo**, dará a conocer las últimas soluciones y tecnologías para abordar este reto durante el Alternative Proteins y R&D Summit, enfocado en los nuevos ingredientes y la innovación en los alimentos.

La creciente demanda de proteínas, impulsada por el aumento de la población mundial y la evolución de las preferencias de los consumidores, está creando un vacío proteico que es necesario colmar. De hecho, se espera que el mercado mundial de proteína vegetal alcance los 14,5 mil millones de dólares para el año 2025, según la consultora MarketsandMarkets. **Florencio García**, director de Better Balance, la línea plant-based de Sigma (Campofrío), **Laura Oliver**, de Tecnalia, y **Kizkitza Castander**, de MOA Foodtech, compartirán como empresas e investigadores están explorando nuevas fuentes de proteínas sostenibles, asequibles y accesibles, como las proteínas vegetales, las algas y los microorganismos, los insectos, la carne de origen celular y los alimentos fermentados.

El aumento de la demanda de alimentos saludables es una oportunidad para los alimentos funcionales, como la fibra dietética, alimentos que aportan beneficios para la salud más allá de su valor nutricional básico. Según la firma de investigación Technavio, se espera que el mercado mundial de este nuevo ingrediente alcance los 5,3 mil millones de dólares para el año 2025. **Virginia Santesteban**, nutricionista del equipo de la Real Sociedad, **Ainara Cano**, Senior Researcher de AZTI, **Ramón Perisé**, Research&Development Head Chef at Mugaritz, y **Mariela Suárez**, R&I directora de Danone Iberia, explicarán cómo los nuevos alimentos están diseñados para tener un impacto positivo en la salud y el bienestar y a menudo se comercializan como suplementos dietéticos o ingredientes funcionales.

**Tecnología para mejorar la calidad, seguridad y sostenibilidad del suministro de alimentos**



Hay muchas tecnologías apasionantes que se están desarrollando actualmente y que marcarán el futuro de la alimentación, como la agricultura de precisión, la agricultura vertical, la trazabilidad de los alimentos, la biotecnología, la inteligencia artificial, el aprendizaje automático, el enriquecimiento de los alimentos, etc. **Francesc Puiggròs**, Scientific Manager of Biotechnology Area de Eurecat, **Isabella Righini**, Researcher en Greenhouse Horticulture de la Wageningen University & Research, y **Max Rye**, cofundador y CEO de TurtleTree Singapur, explicarán como estas y otras tecnologías tienen el potencial de revolucionar la industria alimentaria y mejorar la calidad, seguridad y sostenibilidad de nuestro suministro de alimentos.

### **Biotecnología y bioingeniería en la cadena alimentaria**

La bioingeniería y la biotecnología son campos en rápido avance que están contribuyendo al desarrollo de nuevos ingredientes para la industria alimentaria. **Ziliang Yang**, cofundador y CEO de CellX -startup japonesa especializada en agricultura celular-, e **Isabel Bronchalo**, de Agrenvec, analizarán como los avances en ingeniería genética, fermentación y tecnologías de cultivo celular permiten producir nuevos ingredientes más sanos, sostenibles y accesibles que los tradicionales. Además, **David García**, CEO de LEV2050, **Tim McLachlan**, presidente del Institute of Food Science and Technology, **Dante Fratebianchi**, investigador de I+D+i de CNTA, y **Mihir Pershad**, fundador y CEO de Unami Meats, compartirán como la bioingeniería contribuye a mejorar la producción de la cadena alimentaria: alternativas cárnicas basadas en plantas, ingredientes fermentados, ingredientes basados en algas e insectos, y envases biodegradables, una respuesta a la creciente preocupación por la contaminación plástica y la necesidad de reducir la huella de carbono, entre otros.

Durante tres días, F4F – Expo Foodtech acogerá a expertos de primer nivel para abordar el futuro de la alimentación y debatir sobre cómo estos avances podrían revolucionar la forma en que comemos y producimos alimentos.