



## Los Foodtech Innovation Awards 2023 premian soluciones de alimentación circular, agricultura de precisión y proteínas bioactivas

**Agricolus, BioProcesia, Bread Free, Lyras, AINIA y NUCAPS se proclaman ganadores de la tercera edición de estos galardones**

**Los premios, celebrados en el marco de F4F – Expo Foodtech, reconocen empresas y proyectos que impulsan la innovación y la digitalización en la industria alimentaria**

**Bilbao, 18 de mayo de 2023** – [F4F - Expo Foodtech](#) ha celebrado la tercera edición de sus **Foodtech Innovation Awards**, unos premios que reconocen a las empresas de la industria de alimentación y bebidas que están impulsando la innovación y la digitalización. La entrega de estos galardones ha reunido a empresas líderes del sector, asociaciones y patronales, y ha contado también con la presencia de **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; **Xabier Ochandiano**, Concejal de Desarrollo económico, comercio y empleo del Ayuntamiento de Bilbao; **Joseba Mariezkurrena**, Director General de Emprendimiento y Competitividad Empresarial de la Diputación Foral de Bizkaia; y **Cristina de Toro**, Directora General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía.

Entre los galardonados de esta tercera edición, que ha contado con más de 150 candidaturas, se encuentra **Agricolus**, que ha recibido el **Premio Tecnalía** a la **Solución más innovadora en digitalización para la industria de alimentos y bebidas**, por su plataforma en la nube, que ofrece un ecosistema de aplicaciones que permiten la agricultura de precisión. Con información funcional como el conocimiento y pronóstico de enfermedades, monitoreo de cultivos, sistema de apoyo a la toma de decisiones para tratamientos y fertilizantes, gestión de fincas y trazabilidad de extremo a extremo. Los finalistas de la categoría han sido Agwa, por su tecnología basada en AI para la agricultura doméstica de interior, y BioQ Analyzers, por sus dispositivos de bajo coste para la inspección masiva a lo largo de todo el proceso de producción.

El **Premio Agrobank al Mejor Proyecto de Sostenibilidad** se lo ha llevado **BioProcesia**, empresa que se dedica al reciclaje de subproductos agroalimentarios en proteínas de alto valor, contribuyendo a una alimentación animal más circular, sostenible y saludable. Los finalistas de esta categoría han sido KITRO por su solución automatizada de recolección y análisis de datos de desperdicio de alimentos; y Plant on demand, por su herramienta que optimiza la cadena corta de suministro de alimentos y ayuda a los agricultores a vender más y mejor.

El **Premio AZTI a la Alimentación Saludable** ha sido para **Bread Free**, que ha desarrollado una tecnología protegida bajo patente que puede generar harina de trigo sin gluten apta para celíacos. Utilizando una combinación de Biotecnología, inteligencia artificial y subproductos de la industria agroalimentaria, esta empresa contribuye a ofrecer opciones más saludables para las personas con intolerancia al gluten. Campomayor, que trabajan en un proceso que permite



obtener nuevas características alimentarias a partir de las claras de huevo; y O Taste, con su fórmula revolucionaria de procesar el azúcar, han quedado como finalistas de la categoría.

**AINIA** se ha alzado con el **Premio T-Systems a La Mejor Solución de Automatización y Robótica**, por su robot móvil autónomo con GPS y sensores de visión, un sistema de visión inteligente que utiliza IA para detectar frutos caídos y un robot colaborativo con una herramienta de recolección segura para alimentos. Los robots trabajadores para granjas de **MiFood**, y la tecnología de insectos basada en datos de **Protenga**, han sido los finalistas de este premio.

En la categoría destinada a reconocer las startups que están liderando la digitalización, sostenibilidad y salud en el ámbito foodtech, el **Premio CNTA a la Startup FoodTech más innovadora**, ha sido para **Lyras**. Esta empresa ha sido premiada tras haber desarrollado un nuevo reemplazo de pasteurización verde que utiliza menos energía y agua en comparación con los métodos tradicionales. Manteniendo el sabor y la estructura original de los alimentos líquidos, esta tecnología ofrece una alternativa más sostenible y eficiente. **NIGAL** y su sistema integral de seguimiento en tiempo real de la maduración de vinos y licores, y la espirulina de **Spireat**, microalgas que podrían sustituir fuentes tradicionales de proteína, han quedado como finalistas.

Finalmente, el **Premio ICEX a la Startup española con mayor proyección internacional** ha reconocido a **NUCAPS** como líder indiscutible gracias a NextGen Functional Ingredients, una solución que ofrece proteínas bioactivas microencapsuladas y probióticos con funcionalidades mejoradas en nutrición, costos y salud. Esta innovadora solución tiene un impacto global en la industria alimentaria al brindar opciones más saludables y mejoradas nutricionalmente. Los finalistas de la categoría han sido BioProcesia y YUIT, una solución para la gente ocupada que quiere comer sano pero no tiene tiempo de cocinar.