

Microorganismos para alargar la vida útil de frutas y verduras, legumbres como proteína vegetal y algas circulares: las soluciones ganadoras del FoodTech Startup Forum

Foodimental, The Good Pulse Company y Mediterranean Algae, premiadas como las startups más innovadoras en el certamen organizado por Expo FoodTech 2025 junto a LaSalle Technova Barcelona

Madrid, 21 de mayo de 2025. [Food 4 Future - Expo FoodTech 2025](#), la gran feria tecnológica de la industria alimentaria celebrada en Bilbao del 13 al 15 de mayo, ha vuelto a poner en valor el talento emergente con una nueva edición del **FoodTech Startup Forum**. Cerca de 60 startups han participado en la fase final de este encuentro, ya consolidado como una cita clave para el ecosistema emprendedor, donde se da protagonismo a las soluciones disruptivas que abordan los grandes retos del sistema alimentario actual, desde la sostenibilidad hasta la transformación digital.

Organizado en colaboración con LaSalle Technova Barcelona, el **FoodTech Startup Forum** ha reunido a algunas de las startups más innovadoras del panorama actual, junto a líderes empresariales, inversores, emprendedores y potenciales socios de la industria alimentaria. Además, la actividad ha supuesto una valiosa oportunidad para generar sinergias, impulsar la colaboración y compartir visión de futuro entre los actores clave del ámbito de la alimentación y las bebidas. En este contexto, tres compañías han sido reconocidas por su contribución destacada a la transformación de un sector cada vez más tecnológico, eficiente y sostenible.

El primer premio ha sido para **Foodimental**, por su importante labor a la hora de reducir el desperdicio de alimentos y hacer que la cadena agroalimentaria sea más eficiente. Su innovadora solución, EverFresh, utiliza microorganismos beneficiosos y permite extender la vida útil de frutas y verduras durante el doble de tiempo, sin necesidad de pesticidas ni químicos agresivos.

The Good Pulse Company se ha alzado con el segundo galardón del **FoodTech Startup Forum**. La compañía se encarga de desarrollar ingredientes sostenibles y proteínas a base de legumbres para elaborar quesos sabrosos y nutritivos, pero con una huella ambiental menor que otras alternativas.

Mediterranean Algae ha completado el cuadro de galardonados gracias a su complemento alimenticio natural a base de algas, con múltiples beneficios para la salud metabólica. Mediante una innovadora tecnología de *upcycling* de algas mediterráneas, la startup desarrolla ingredientes sostenibles que fomentan la economía circular y contribuyen a la preservación del ecosistema marino.

En su edición de 2025, la cita ha recibido **más de 200 candidaturas**, de las cuales **60 han sido seleccionadas para presentar sus proyectos en Expo FoodTech**, demostrando así el potencial del talento emergente en el rediseño de un sector alimentario más sostenible e innovador.

[Sobre Expo Foodtech \(13-15 de mayo de 2025, BEC-Bilbao\)](#): es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector de la alimentación y bebidas. Durante tres días, Food 4 Future – Expo FoodTech



reunirá en Bilbao Exhibition Centre (BEC) los profesionales de la industria de la alimentación para conocer las últimas soluciones en foodtech, robótica y automatización, maquinaria de procesado y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria, así como seguridad y ciencia alimentaria. Además, acogerá el Food 4 Future World Summit, el mayor congreso europeo en el que descubrir las últimas tendencias, casos de éxito y herramientas para transformar la industria de la alimentación y bebidas. Food 4 Future – Expo FoodTech está organizado por NEBEXT y AZTI. Food 4 Future – Expo FoodTech 2025 se celebrará de nuevo este año de manera simultáneamente con [Pick&Pack for Food Industry](#), el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria

Sobre [Pick&Pack for Food Industry \(13-15 mayo 2025 | Bilbao Exhibition Centre\)](#): es un evento organizado por [NEBEXT](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica, como [HIP](#), [Digital Enterprise Show](#), [Rebuild](#), [Tourism Innovation Summit](#) o [Advanced Factories](#). Pick&Pack es un evento boutique de innovación para líderes y pymes industriales de la industria alimentaria que buscan soluciones en logística, intralogística y packaging. En el marco de la cumbre se celebrarán dos congresos: el European Logistics Summit 2025, especializado en distribución; y el Congreso Nacional de Packaging 4.0, dedicado al envase y embalaje. Pick&Pack 2025 se celebrará simultáneamente con Food 4 Future – Expo FoodTech, el evento internacional de innovación para la industria de alimentación y bebidas.