

**Interreg**



Cofinanciado por  
la Unión Europea  
Cofinanciado pela  
União Europeia



**España – Portugal**

# PROYECTO 0112\_TRANSCOLAB\_PLUS\_2\_P

[www.transcolabplus.eu](http://www.transcolabplus.eu)

*Laboratorio Colaborativo Transfronterizo para la transición verde del sector Agroalimentario y Agroindustrial*

---

**NEWSLETTER**

**N.º 2**

**Diciembre/Decembro de  
2024**

*Este proyecto está cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Las opiniones son de exclusiva responsabilidad del autor que las emite”.*

*Este projeto é cofinanciado pela União Europeia através do Programa Interreg VI-A Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Os pareceres são de responsabilidade exclusiva do autor que os emite.*

## PROYECTO 0112\_TRANSCOLAB\_PLUS\_2\_P

### **Newsletter N.º 2 – Diciembre/Decembro 2024**

El proyecto **TransCoLab\_PLUS** te da la bienvenida a nuestra segunda Newsletter. Te invitamos a seguir sus actividades y novedades no solo a través de sus redes sociales, sino también de la página Web (**www.transcolabplus.eu**). Y con esta Newsletter queremos desearos en nombre del todo el equipo **TransCoLab\_PLUS** unos felices días navideños y lo mejor para el Nuevo Año 2025.

Puedes **suscribirte** desde la web del proyecto **Inicio - TRANSCOLAB PLUS**.

### **Nuestra socia Elisabete Ferreira, de Pão de Gimão ha recibido el Premio a la “Mejor Panadería del Mundo 2024”**



Hoy compartimos una estupenda noticia para nuestro partenariado, Elisabete Ferreira en nombre de la empresa familiar Pão de Gimonde, ha recibido el premio a la “Mejor Panadería del Mundo 2024” en el Congreso Mundial de Panaderos y Chefs Pasteleros que ha tenido lugar en Venecia del 19 al 23 de octubre.

Estamos ante un marco histórico: una panadera portuguesa es la primera mujer en recibir esta distinción, en reconocimiento a su contribución a la industria y a la preservación de los

procesos y técnicas tradicionales.

La familia **TransCoLab\_PLUS** está muy orgullosa, ¡enhorabuena Elisabete!

## “Jornada Técnica sobre Grasas y Aceites en la Industria Alimentaria”

El pasado 16 de abril la [Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Valladolid](#) acogió la “Jornada Técnica sobre Grasas y Aceites en la Industria Alimentaria”. El grupo de investigación sobre Cereales, Legumbre y Otros Granos – INNOGRAIN, liderado por el profesor Manuel Gómez Pallarés, ha organizado de este modo su cita anual en Palencia ([Otro año de éxito para la Jornada anual de InnoGrain, centrada en el uso de grasas y aceites en la industria alimentaria – E.T.S. Ingenierías Agrarias de Palencia](#)) y ha contado con la colaboración de significativos ponentes y empresas como Vandemortelle, Analiza Calidad, Cerealto-Siro, Zeelandia, Gullón y Puratos.

Durante la misma, se abordaron aspectos sobre los tipos de grasa, sus analíticas, y los problemas en enranciamiento y sus posibles soluciones. Igualmente, se abordaron sus aplicaciones en desmoldeantes, hojaldres, fritura, bizcochos y galletas, coberturas y rellenos. La actividad contó con más de 90 asistentes, y en ella los alumnos de la Universidad de Valladolid presentaron los desarrollos de productos novedosos desarrollados durante el curso.



## El grupo de investigación INNOGRAIN, invitado a participar en el Canal 24h de RTVE

La televisión pública española se hizo eco de un informe elaborado por la ONU sobre desperdicio alimentario, motivo por el cual, el grupo de investigación INNOGRAIN de la Escuela Técnica Superior de Industrias Agrarias de la Universidad de Valladolid, participó para valorar dicho



informe y contribuir a la concienciación de la población sobre esta problemática.

## O Projeto *TransCoLab PLUS* organiza a “International Conference on Sustainable Foods”



**The International Conference on Sustainable Foods – Achieving the Sustainable Development Goals (ICSF)** teve lugar na Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTiG) do Instituto Politécnico de Bragança, em 24 e 25 de julho (<https://icsf.morecolab.pt>). O ICSF tem como objetivo disseminar o conhecimento sobre processos inovadores e o desenvolvimento de produtos alimentares sustentáveis. Reúne

investigadores, profissionais da indústria e consumidores para partilhar ideias inovadoras neste domínio e apresentar resultados do seu trabalho nesta área, com especial destaque para a inovação alimentar sustentável no Mediterrâneo e o desenvolvimento de formulações sustentáveis de polpas vegetais.

O ICFS apresenta-se também como uma oportunidade para divulgar os resultados de três projetos chave para a região do Mediterrâneo, sendo estes os projetos PRIMA LocalNutLeg e Pulping e o projeto POCTEP Interreg ***TransCoLab\_PLUS***.

### **Te invitamos a ver este bonito vídeo TRANSCOLAB\_PLUS sobre la tradición harinera**

Hemos elaborado con mucha ilusión este vídeo divulgativo sobre la tradición industrial harinera en el territorio transfronterizo – Zamora – Región Norte de Portugal –, así como sus perspectivas de desarrollo sostenible.

¡Esperamos que te guste!

<https://www.youtube.com/@transcolabplus>

### **O Instituto Politécnico de Bragança organiza o Seminário TransCoLab\_PLUS**

O seminário no âmbito do projeto ***TransCoLab\_PLUS*** foi realizado no dia 17 de maio de 2024 durante a tarde. Tratando-se de um seminário para divulgação e difusão de conhecimento científico em Produtos Naturais e Bioaplicações.

Com apresentação de 14 trabalhos diferentes, o evento foi direcionado a alunos do Mestrado em Produtos Naturais e Bioaplicações, como parte das atividades formativas e de divulgação e difusão do conhecimento científico. Este seminário promoveu a troca de experiências e o enriquecimento da formação dos estudantes do IPB.



## Presentamos los primeros resultados de *TransCoLab PLUS* en el XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos

La Escuela Politécnica Superior de Zamora, de la Universidad de Salamanca, ha participado en el XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CESIA2024) que se ha celebrado en Barcelona del 2 al 4 de abril ([Home | XII Congreso Nacional CyTA CESIA 2024](#)).

Los resultados de los análisis iniciales se han presentado en formato póster, incluido a continuación. Harina Tradicional Zamorana es una Marca de Garantía que se elabora mediante la mezcla de harinas tipo, y que tanto su elaboración como su envasado se realiza en la provincia de Zamora. El objetivo del trabajo fue estudiar los cambios que ocurren sobre las propiedades tecno-funcionales del germen al aplicar estabilización térmica en el germen de trigo y evaluar cómo afecta a su calidad.



# INFLUENCIA DE LA ESTABILIZACIÓN TÉRMICA EN LAS PROPIEDADES TECNO-FUNCIONALES DEL GERMEN DE TRIGO

García-Castro, Eloy; Rodríguez-Fernández, Marta; Hernández-Jiménez, Miriam; López-Calabozo, Rocío; Martínez-Martín, Iván; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana M.

Área de Tecnología de Alimentos, Escuela Politécnica Superior de Zamora, Universidad de Salamanca, Zamora, España



## CONTEXTO

El germen de trigo es un subproducto industrial derivado del procesamiento del trigo. Durante el proceso de elaboración de las harinas es frecuente que se elimine el germen en la fase de refinado para evitar problemas de enranciamiento. La alta producción de este cereal hace que el germen sea un subproducto disponible y sostenible, cuyo aprovechamiento se ve reducido, debido a la rapidez con la que se desarrollan los procesos de deterioro en sus lípidos.

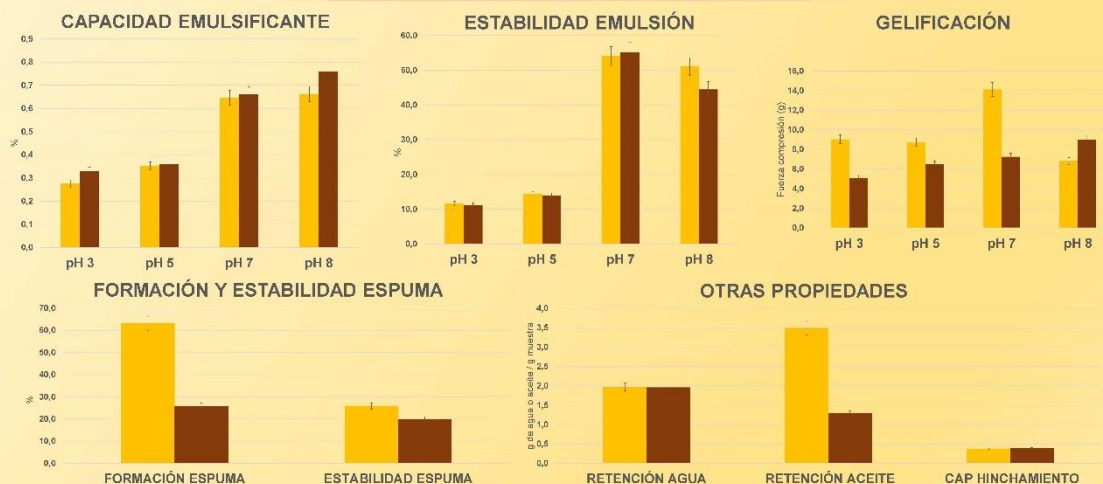
## OBJETIVO

Estudiar los cambios que ocurren en sus propiedades tecno-funcionales al aplicar estabilización térmica en el germen de trigo y evaluar cómo afecta en su calidad.

## MATERIALES Y MÉTODOS



## RESULTADOS



## CONCLUSIONES

El tratamiento térmico afecta a las propiedades tecno-funcionales, observando mejor comportamiento en la capacidad de hinchamiento y la capacidad emulsionante a pH 3 y pH 8. Esto permite prolongar la vida útil de este subproducto y a su vez, mejora las posibilidades de aprovechamiento en la industria agroalimentaria.



## 22 World congress of Food Science and Technology

La Universidad de Salamanca asiste al “22nd World Congress of Food Science and Technology – The future of food is now: Development, Functionality & Sustainability”, celebrado en Rimini (Italia) del 8 al 12 de septiembre [IUFOST 2024 | 22nd World Congress of Food Science and Technology](#)

Allí ha tenido la oportunidad de presentar los resultados de los trabajos de colaboración entre la Escuela Politécnica Superior de Zamora y el Laboratorio de maíz del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) de México. El estudio ha consistido en analizar la utilización del maíz azul en la producción de alimentos tradicionales, ya que su composición fitoquímica podría ofrecer beneficios para la salud. El artículo completo puede consultarse en el siguiente enlace <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141109>

## Reunión de Consorcio *TransCoLab\_PLUS* en Zamora y visita a Molinos del Duero y Coperblanc

Los socios del proyecto *TransCoLab\_PLUS* nos hemos reunido el día 16 de diciembre en la Escuela Politécnica Superior de Zamora, donde



hemos trabajado sobre los avances del proyecto, hemos intercambiado experiencias y acordado los trabajos futuros.



Por la tarde, hemos realizado una visita a las instalaciones de nuestro socio Molinos del Duero, en Zamora, donde se aúnan tradición e innovación. La visita continuó en Coperblanc con una degustación de un delicioso pan con harina de trigo barbilla que está en proceso de recuperación.

---

**No dejes de suscribirte a nuestra *Newsletter*** a través de la página web del proyecto [Inicio - TRANSCOLAB PLUS](#)

También te invitamos a seguirnos a través de nuestra página web [www.transcolabplus.eu](http://www.transcolabplus.eu) y de nuestras Redes Sociales:

- **X – Twitter:** <https://twitter.com/transcolabplus>
- **LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/transcolabplus>
- **Canal YouTube:** [Transcolab PLUS - YouTube](#)

**¡Feliz Navidad y Próspero Año 2025!**

**Feliz Natal e um excelente 2025!**



*Este proyecto está cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Las opiniones son de exclusiva responsabilidad del autor que las emite”.*

*Este projeto é cofinanciado pela União Europeia através do Programa Interreg VI-A Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Os pareceres são de responsabilidade exclusiva do autor que os emite.*