

Interreg



Cofinanciado por
la Unión Europea
Cofinanciado pela
União Europeia

**TRANSCOLAB
PLUS**

España – Portugal

PROYECTO 0112_TRANSCOLAB_PLUS_2_P

www.transcolabplus.eu

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

NEWSLETTER

N.º 3

Abril 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.

PROYECTO 0112_TRANSCOLAB_PLUS_2_P

Newsletter N.º 3 – Abril 2025

Bienvenido a nuestra tercera *Newsletter* del proyecto **TransCoLab PLUS**. A través de estas noticias, te invitamos a conocer las actividades y novedades desarrolladas en las últimas semanas. Del mismo modo, puedes seguirnos en las redes sociales del proyecto, así como a través de la página Web (www.transcolabplus.eu).

Si así lo deseas, puedes **suscribirte** a esta *Newsletter* desde la web del proyecto [Inicio - TRANSCOLAB PLUS](#).

Aprobada en España la “Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario”

Ha visto la luz la esperada ley sobre prevención de las pérdidas y desperdicio alimentaria, que ha sido aprobada con efecto retroactivo a fecha 2 de enero [Disposición 6597 del BOE núm. 80 de 2025](#)

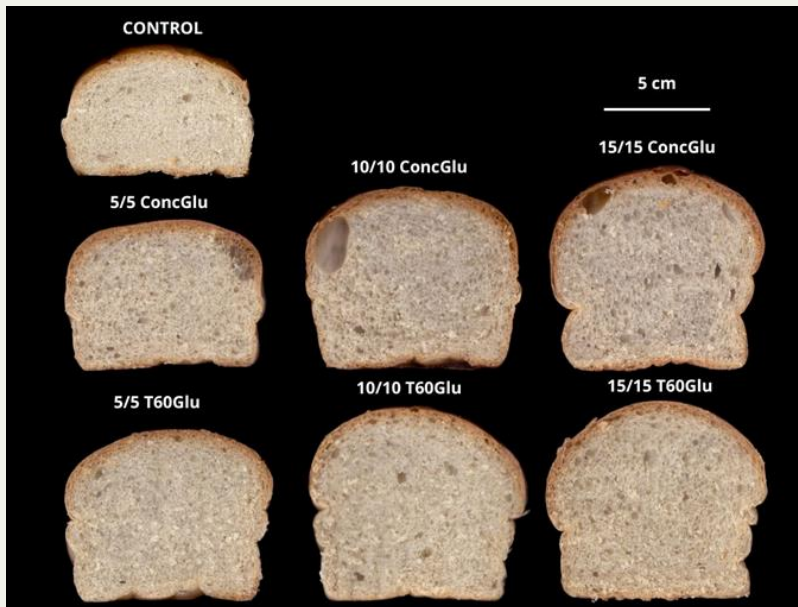


Relacionado con lo anterior, nuestro socio **Manuel Gómez Pallarés, catedrático e investigador del Área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Valladolid**, ha publicado a este respecto, un interesante artículo en la revista ***The Conversation***, “Ley de desperdicio alimentario: avanza por el buen camino, pero es poco concreta”. El artículo analiza la ley a través de su articulado, las acciones concretas planteadas para reducir el desperdicio en toda la cadena, y las acciones futuras que pueden condicionar la eficacia de la ley. Puedes leer el artículo completo en el siguiente enlace [Ley de desperdicio alimentario: avanza por el buen camino, pero es poco concreta](https://theconversation.com/ley-de-desperdicio-alimentario-avanza-por-el-buen-camino-pero-es-poco-concreta-252662?utm_source=twitter&utm_medium=social)



Igualmente, ha publicado en la revista impresa ***Panorama Panadero***, el artículo “La panadería ante el nuevo proyecto de ley sobre desperdicio alimentario”, esbozando las medidas que puede y debe tomar el sector de la panadería artesanal en España, y la ocasión única para llegar a acuerdos con las administraciones públicas.

La Universidad de Valladolid llega a un acuerdo con *Molendum Ingredients* para valorizar el subproducto generado en la elaboración de proteínas texturizadas de guisante



Ampliando las líneas de colaboración en el marco del proyecto

TRANSCOLAB_PLUS, los socios Universidad de Valladolid y la empresa *Molendum Ingredients*, han llegado a un acuerdo para poner en valor el subproducto generado en la elaboración de proteínas texturizadas de guisante.

La empresa *Molendum Ingredients*, elabora distintos texturizados de proteína de guisante, generando un subproducto de menor tamaño de partícula que el producto comercial. El mercado de productos proteicos está en auge, y este desperdicio se podría aprovechar para incorporarlo en distintas matrices, siempre y cuando tenga un buen comportamiento frente a otras alternativas proteicas. Una de las actividades del grupo de la Tecnología de los Alimentos de la ETS de Ingenierías Agrarias de la UVA, es analizar la posible inclusión de este subproducto, comparándolo con otras alternativas, en la elaboración de distintos panes.

Éxito de la Jornada TRANSCOLAB_PLUS sobre “Extrusión en la industria alimentaria”, organizada por nuestro socio de la Universidad de Valladolid, Manuel Gómez Pallarés

8 ABRIL 2025
EXTRUSION
EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Salón de Actos
E.T.S. Ingenierías Agrarias de Palencia
Inscripciones: mgollares@uva.es
Asistencia gratuita hasta completar aforo

09:15 Presentación
09:30 Bases de la extrusión: Principios y aplicaciones.
Manuel Gómez Pallarés. Catedrático de Tecnología de Alimentos. InnoGrainLab. UVA.
10:15 Los fundamentos principales de la extrusora.
Michael Davis. Area Sales Manager Extrusion. Buhler
11:00 Café
11:30 Extrusión fría: Proceso elaboración de pasta alimenticia.
Ana Ojeda. Directora Industrial Pasta Secca. Pastas Gallo
12:15 Extrusión de harinas y almidones: Innovación en procesos y aplicaciones industriales.
Miguel Fernández. Technology Development Lead. Molendum Ingredients
12:45 De la planta piloto a la industria: Innovación en procesos de extrusión.
Zora Ruiz Bernal. Especialista de producto y representante de ventas. Anton Paar- Brabender.
13:15 Exposición de productos
14:00 Comida
15:15 Extrusión de bajo y medio cizallamiento. Low pellets
Davide di Nunno. Senior Director Process Technology & Innovation. GEA Extruded Food Technologies.
16:00 La extrusora aplicada a la producción de cereales de desayuno y snacks.
Michael Davis. Area Sales Manager Extrusion. Buhler
16:45 Extrusión para la creación de análogos cárnicos a partir de proteínas vegetales.
Laura Román. Investigadora Ramón y Cajal. Tecnología de Alimentos. InnoGrainLab. UVA.
17:15 Extrusión de proteínas: La clave para crear texturas y sabores vegetales.
María Sahagún. Process Development Lead. Molendum Ingredients
17:45 Cierre

Lugar:
Salón de Actos
E.T.S. Ingenierías Agrarias de Palencia
Asistencia gratuita hasta completar aforo
Inscripciones: mgollares@uva.es

BUHLER **GALLO** **MOLENDUM** **GEA** **Brabender**
INNOGRAINLAB **Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias Palencia** **interreg** **TRANSCOLAB**
España - Portugal

El día 8 de abril tuvo lugar en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias en el Campus de Palencia de la Universidad de Valladolid, la **jornada sobre “Extrusión en la Industria Agroalimentaria”** organizada en el marco del Proyecto Interreg POCTEP TRANSCOLAB_PLUS. La jornada resultó todo éxito, en ella se dieron cita más de cien asistentes, con un importante número de ponencias, presentaciones de productos novedosos por el alumnado y múltiples colaboradores.



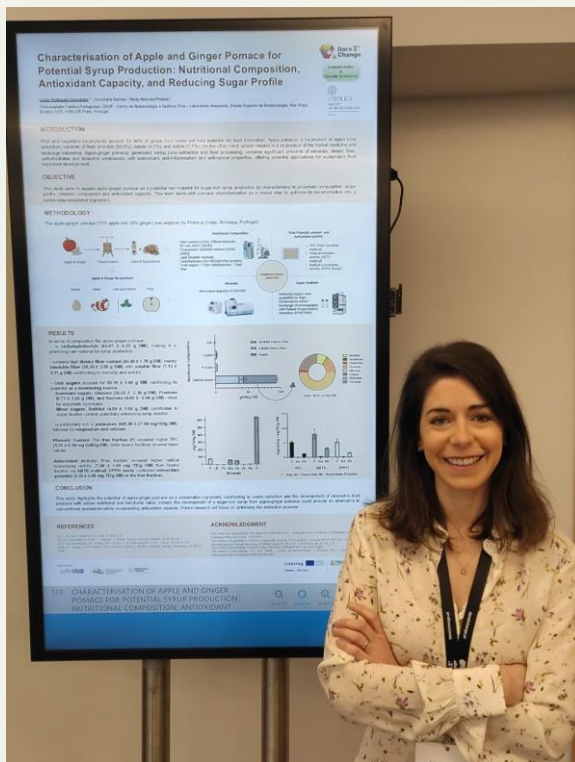
La Universidad Católica Portuguesa ha elaborado y presentado varios trabajos en el Congreso DARE2CHANGE 2025

El día 2 de abril ha tenido lugar el Dare2Change – Innovation-Driven Agrifood Business, en el Centro de Congresos Super Bock Arena de Oporto. Allí ha estado nuestro socio, la **Universidad Católica Portuguesa (UCP)**, representando las investigaciones realizadas en el marco proyecto **TRANSCOLAB_PLUS**.

La UCP ha presentado **dos trabajos** en este congreso, uno de ellos, titulado **“Una visión completa de la valorización de los subproductos del trigo”**, y otro de ellos **“Subproductos del trigo caracterización del orujo de manzana y jengibre para la potencial producción de jarabe: composición nutricional, capacidad antioxidante y perfil de azúcares reductores”**, ambos desarrollados en el centro de Biotecnología e Química Fina – Laboratório Associado, de la Escuela Superior de Biotecnología.

En Dare2Change 2025 se han abordado los desafíos futuros del sector agroalimentario, mirando las oportunidades que crean los cambios, desde la innovación tecnológica hasta nuevos modelos de negocio. Con este evento se ha pretendido aumentar las sinergias entre el sistema científico y tecnológico y el tejido empresarial, con el fin de estimular la generación de valor, la innovación y la competitividad en el sector agroalimentario, a través del intercambio de conocimiento y de un intenso debate sobre los desafíos futuros entre los diversos actores del sector agroalimentario.

Se puede consultar más información en la siguiente web <https://dare2change.pt/sobre-o-evento/eposters>



La Universidad de Salamanca en colaboración con Harina Tradicional Zamorana, ha publicado un artículo científico sobre el aprovechamiento del germen de trigo como subproducto

Dado el creciente interés actual en la industria por sustituir la carne por proteínas vegetales, la Universidad de Salamanca en colaboración con Harina Tradicional Zamorana (<https://www.harinatradicionalzamorana.com/>) han llevado a cabo un estudio científico analizando el germen de trigo como sustituto parcial o total de la carne. Las empresas harineras del espacio de cooperación transfronteriza, representadas a través del sello Harina Tradicional Zamorana, pretenden de este modo, dar una salida al germen de trigo como subproducto de la industria cerealista, pues contiene altos niveles de proteínas, fibra, vitaminas, minerales y otros microcomponentes funcionales.

El artículo científico “Wheat Germ as Partial or Total Substitutive of Lean Meat in Low-Fat Cooked Sausages”, puede consultarse en los siguientes enlaces

<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11765435/>

<https://doi.org/10.3390/foods14020178>

“Soluciones para reducir el desperdicio alimentario en casa: de la planificación al aprovechamiento”, del socio de TRANSCOLAB_PLUS, Manuel Gómez Pallarés

El catedrático de la Universidad de Valladolid, Manuel Gómez Pallarés, y socio del proyecto TRANSCOLAB_PLUS, ha sido entrevistado por la Fundación BBVA, donde pretende analizar desde una perspectiva sostenible, un decálogo con diez posibles opciones para reducir el desperdicio alimentario en los hogares.

Podemos leer la entrevista en el siguiente enlace [Soluciones para reducir el desperdicio alimentario en casa](#)



El [partenariado TRANSCOLAB_PLUS](#) ha asistido a una formación sobre extrusión organizada por MOLENDUM – DACSA

El día 17 de diciembre, el día después de la reunión de partenariado del proyecto en Zamora, tuvo lugar una jornada de formación sobre extrusión a cargo de Molendum – DACSA. En la misma se trataron aspectos técnicos de la extrusión, así como el análisis de productos extrusionados. La jornada finalizó con una visita a las instalaciones de Molendum.



Nuestro socio UCP acoge la CIPCA 2025, 16-18 de junio, Oporto (Portugal)

La CIPCA 2025 – X Internacional Conference on Food Proteins and Collids – tendrá lugar este año en Oporto (Portugal), los días 16 a 18 de junio en la prestigiosa Universidad Católica Portuguesa.



La organización corre a cargo de la Facultad de Biotecnología y del Centre for Biotechnology and Fine Chemistry de la UCP.

Sobre la base del éxito de las ediciones anteriores, CIPCA 2025 continuará reuniendo a una comunidad internacional y multidisciplinaria de científicos, investigadores y profesionales dedicados a explorar las últimas innovaciones en proteínas alimentarias y ciencia de coloides. A lo largo de los años, CIPCA se ha convertido en un foro clave para fomentar la colaboración, el intercambio de conocimientos y el avance de la investigación de vanguardia en estos campos. Más información en cipca2025porto.org/en/home/

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 y de nuestras Redes Sociales:

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

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.