



INNOSOL4MED

INNOSOL4MED: REDEFINIENDO LA SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN EN ALIMENTOS MEDITERRÁNEOS Y SU CONEXIÓN CON LA MICROBIOTA

M. Roldán, C. Cueva, R. de Diego, N. Molinero, D. González de Llano, B. Bartolomé & M.V. Moreno-Arribas

Departamento de Biotecnología y Microbiología de los Alimentos, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CSIC-UAM, c/ Nicolás Cabrera, 9, 28049 Madrid, España



El proyecto europeo Innosol4Med es una iniciativa innovadora que utiliza ingredientes no convencionales de la dieta mediterránea como base para desarrollar alimentos mejorados, saludables y sostenibles. Su alta riqueza en fibra, vegetales y proteínas como principales componentes alimentarios tiene un impacto sobre la composición, función y diversidad del microbioma intestinal¹. Ahondar en este vínculo entre dichos componentes y el microbioma permitirá responder a la creciente demanda de productos listos para consumo, y a su vez, favoreciendo la salud de los consumidores (alteraciones metabólicas, inmunológicas y cognitivas) a través de la dieta.

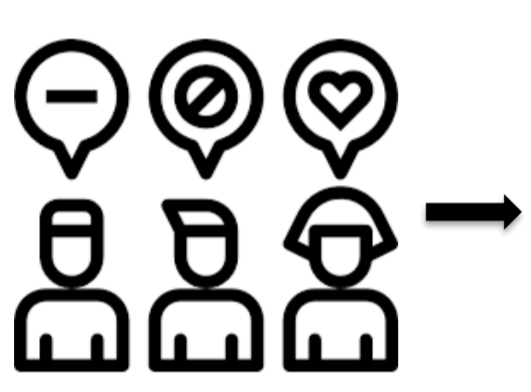
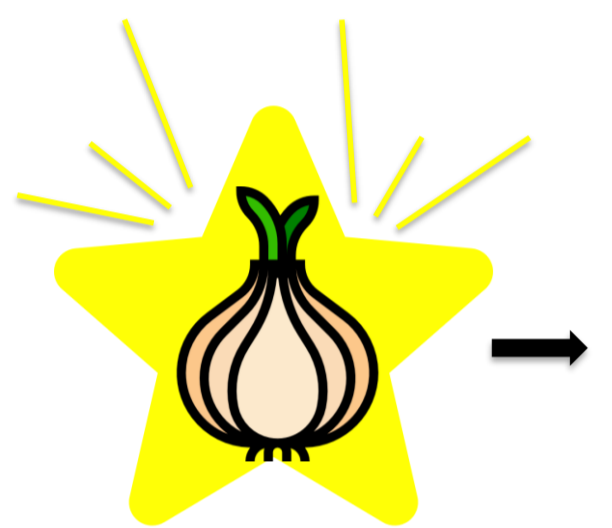
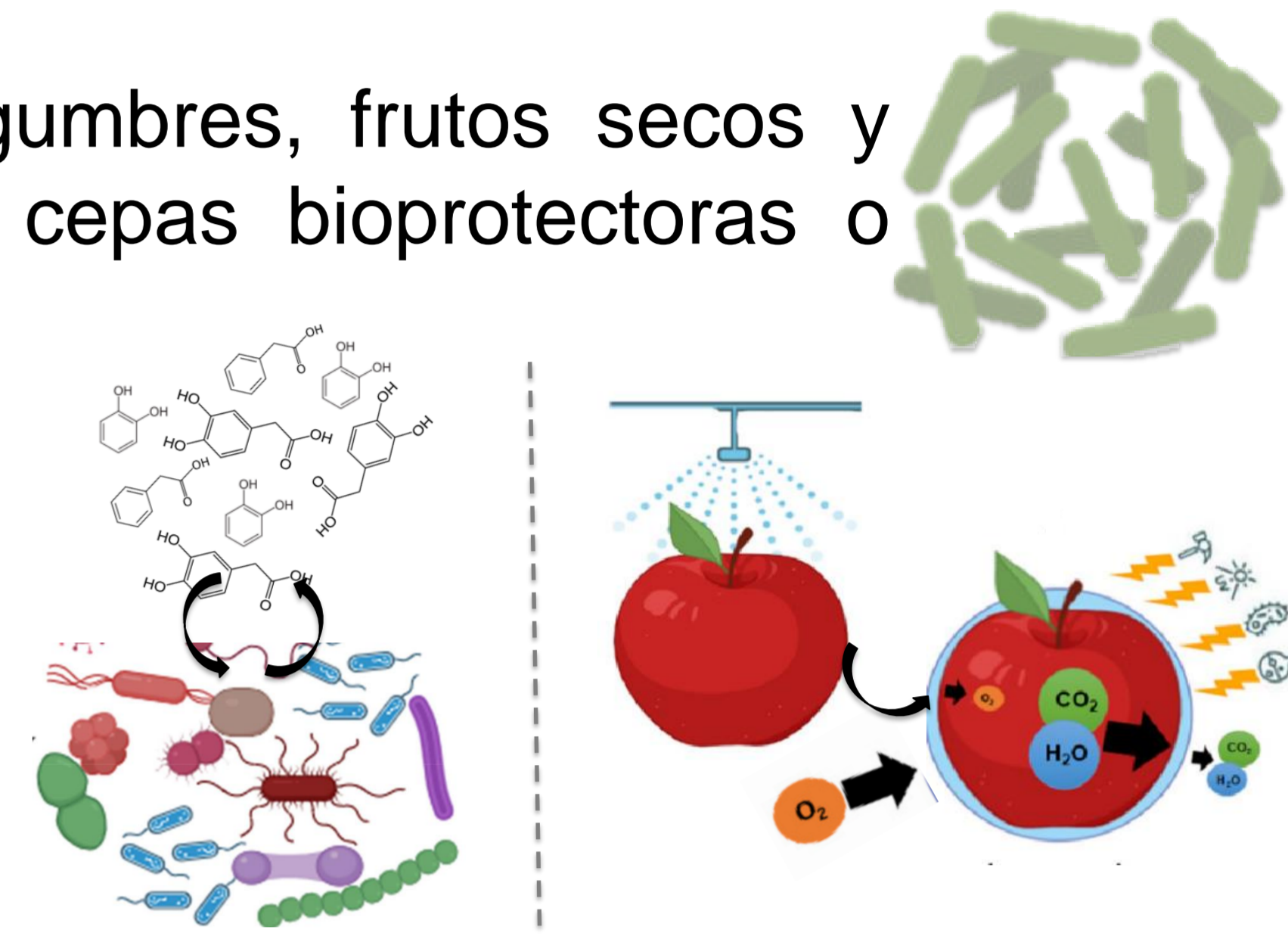
OBJETIVOS



1 Selección de **subproductos** agroalimentarios (fuentes alternativas de nutrientes: legumbres, frutos secos y verduras como matrices de fermentación) y **microorganismos** (pre- y probióticos, cepas bioprotectoras o iniciadoras) relacionados con la promoción de la salud.

2

Determinación de **actividades biológicas y propiedades funcionales** de los ingredientes seleccionados (digestibilidad, bioaccesibilidad e interacciones con la microbiota intestinal), así como la aplicación de **técnicas** que las favorezcan (desinfección mediante ozono y estabilización mediante nanoemulsiones).

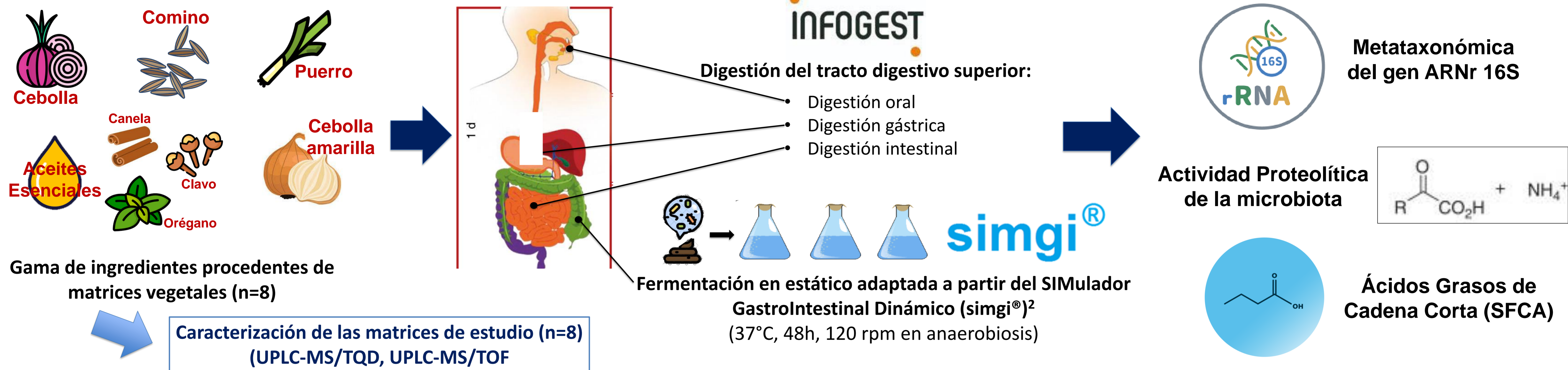


3

Implementación, mejora y **funcionalización en nuevos ingredientes o alimentos**, integrándolo con preferencias y actitudes de los consumidores para el desarrollo de estrategias comerciales,

INVESTIGACIÓN EN CURSO

INTERACCIONES NUTRIENTES-MICROBIOTA EN CONDICIONES SIMULADAS DE LA DIGESTIÓN HUMANA

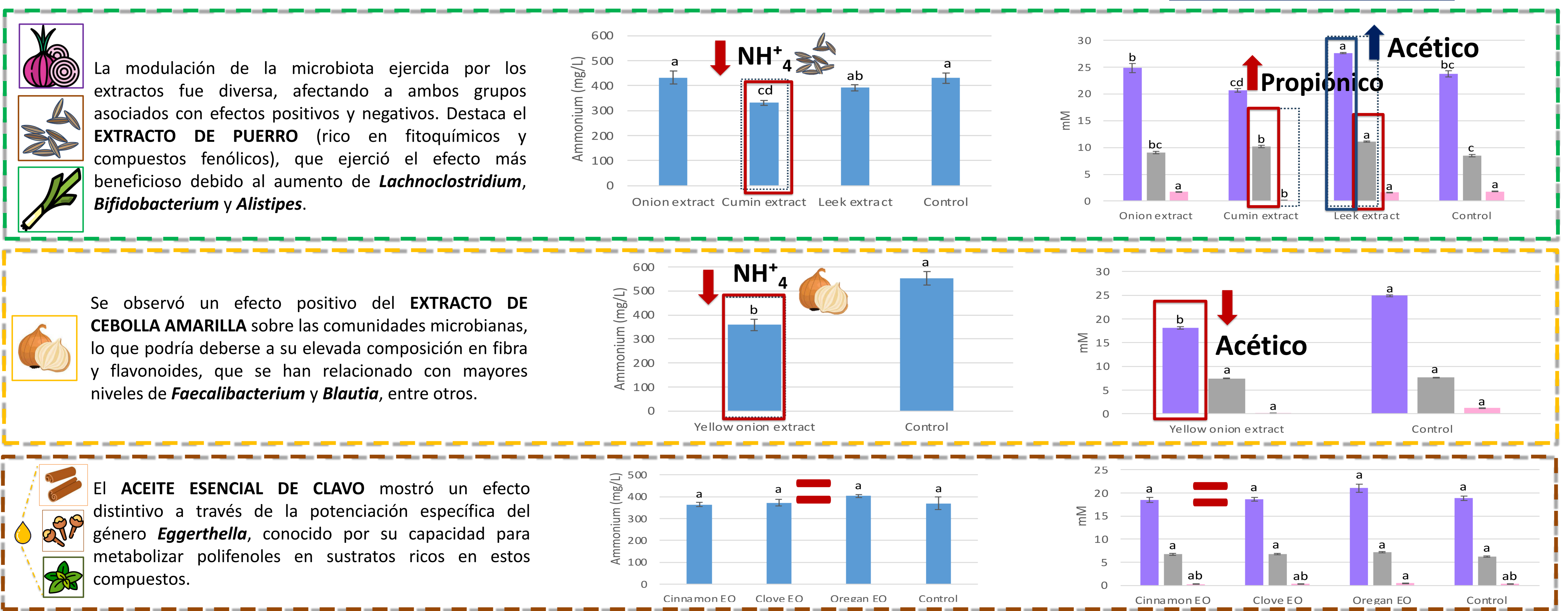


RESULTADOS PRINCIPALES: SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA SU FUNCIONALIZACIÓN Y MEJORA

Composición y funcionalidad bacteriana (16S)

Actividad Proteolítica

SFCA



BIBLIOGRAFÍA

1. Ross, F. C., et al., 2024. *Nature reviews. Microbiology*, 22(11), 671–686. <https://doi.org/10.1038/s41579-024-01068-4>

2. Gil-Sánchez et al. 2017. *J. Sci Food Agric*, 97, 3433–3444 <https://doi.org/10.1002/jsfa.8197>



LOS RESULTADOS HAN PERMITIDO SELECCIONAR LOS INGREDIENTES MÁS ADECUADOS PARA LA FORMULACIÓN DE LA NUEVA GAMA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PARA LO QUE YA SE HA INICIADO EL PROCESO PARA SU FUNCIONALIZACIÓN

AGRADECIMIENTOS

This research is supported by the PRIMA program under project InnoSol4Med (Project ID 1836). The PRIMA programme is supported by the European Union.