

INNOSOL4MED

Soluciones innovadoras para alimentos
más sostenibles y saludables



PRIMA
PROGRAMME FOR INNOVATION AND
RURAL MULTIPLYING INVESTMENTS



This project is part of the PRIMA
programme supported by the
European Union

Esta publicación está financiada por el programa PRIMA en el ámbito del proyecto InnoSol4Med (ID del proyecto 1836, CUP J53C22004790006). El programa PRIMA cuenta con el apoyo de la Unión Europea.



This project is part of the PRIMA programme supported by the European Union

PARTNERS



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



DOMCA
INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS



Original text by Giulia Tabanelli (University of Bologna) and Vida Simat (University of Split), whose excellent idea was translated into reality by Ivan Lodi, illustrator who designed and enriched the work with images.

¡HOLA, MI
NOMBRE ES LAB Y
SOY UNA BACTERIA
ÁCIDO LÁCTICA!

¡SOY
ESPECIALISTA EN
LLEVAR A CABO LA
FERMENTACIÓN!

¡EL QUESO, EL
YOGUR Y MUCHOS
OTROS ALIMENTOS
EXISTEN GRACIAS A
MICROORGANISMOS
COMO YO!



PRIMA

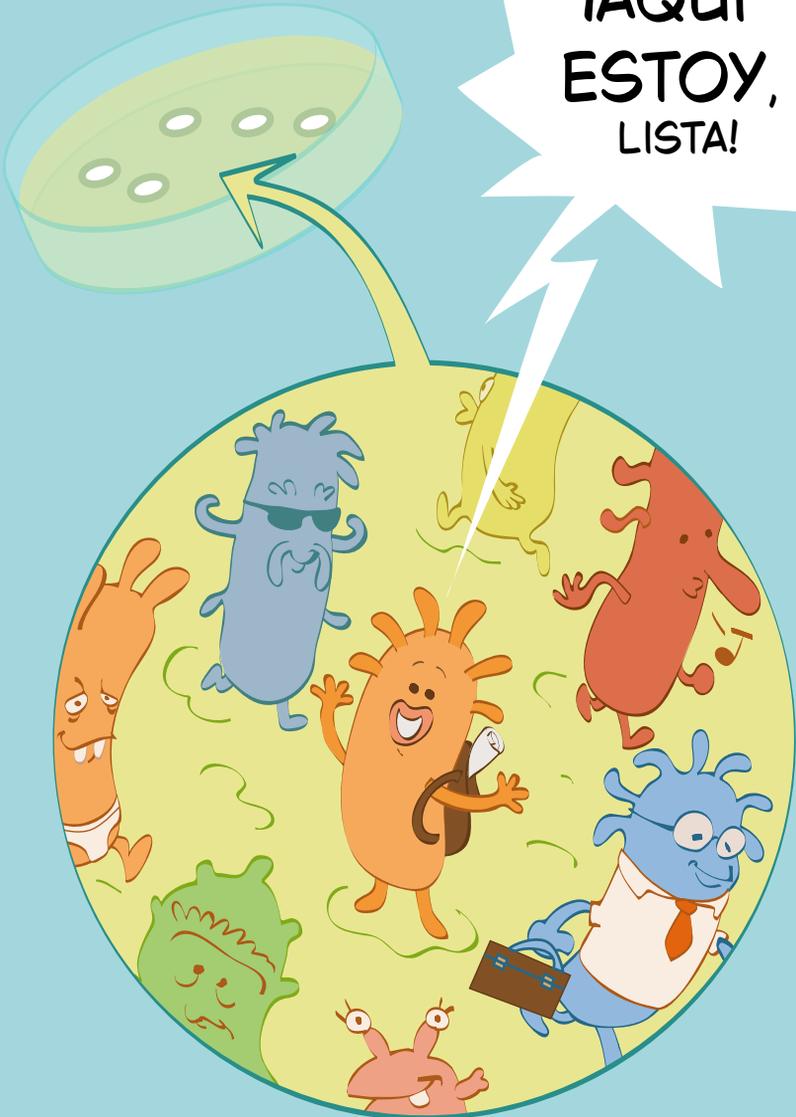


LOS INVESTIGADORES DEL PROYECTO INNOSOL4MED HAN LLEVADO A CABO UN LARGO PROCESO DE SELECCIÓN ENTRE MUCHAS BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS PERTENECIENTES A DIFERENTES ALIMENTOS..



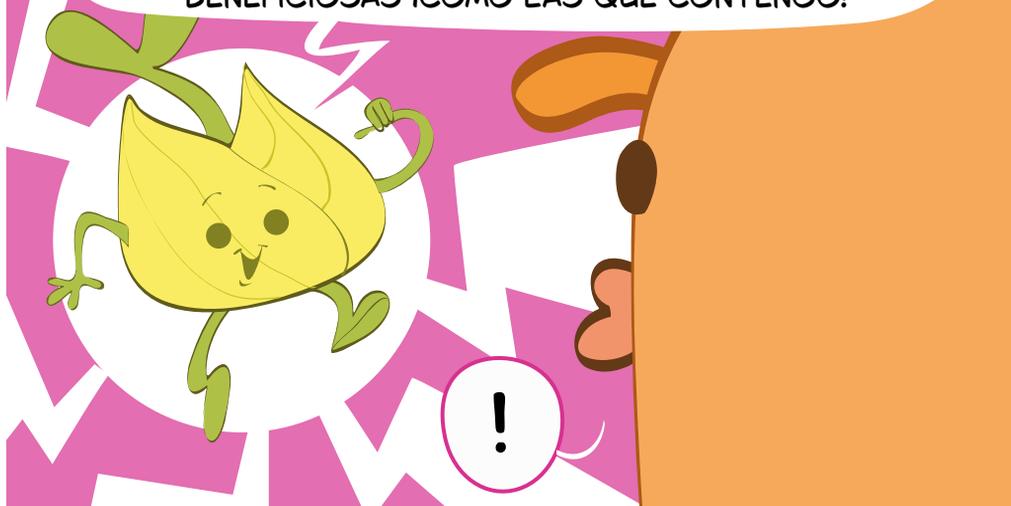
¡... Y FINALMENTE ME ELIGIERON A MÍ!

¡AQUÍ
ESTOY,
LISTA!





SOY UN EXTRACTO QUE LOS CIENTÍFICOS
HAN OBTENIDO A PARTIR DE SUBPRODUCTOS... LOS
CUALES NO SON RESIDUOS, SINO MATERIAS PRIMAS QUE
CONTIENEN MUCHAS MOLÉCULAS BIOACTIVAS*
BENEFICIOSAS ¡COMO LAS QUE CONTENGO!



***MOLÉCULA BIOACTIVA: COMPUESTO QUE TIENE BENEFICIOS PARA LA SALUD (POR EJEMPLO, ANTIOXIDANTES, ANTIMICROBIANOS)**

¡QUÉ BIEN, ESTABA
BUSCANDO A ALGUIEN
QUE ME ACOMPAÑARA EN
EL LARGO VIAJE QUE
ME ESPERA!



PRIMA



¿TE GUSTARÍA
VENIR CONMIGO?

¡IGUAL!

¡CLARO!



ITALIA

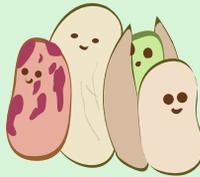
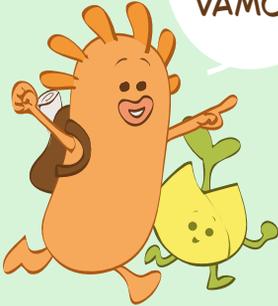


ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

¡LISTOS,
VAMOS!



LEGUMBRES Y NUECES

FERMENTACIÓN

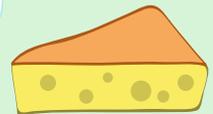


PRODUCTOS
FERMENTADOS
INNOVADORES

LECHE

PRODUCTOS LÁCTEOS
RICOS EN FOLATO*

FERMENTACIÓN



*VITAMINAS DEL GRUPO B. PUEDEN SER ÚTILES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES Y EN LA FORMACIÓN DE GLÓBULOS ROJOS.



PRIMA



HUMMUS

¡HACE
MUCHO
CALOR!



ESPAÑA



DOMCA
INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS

BIO-PROTECCIÓN

MEJORA DE LA SEGURIDAD
Y PROLONGACIÓN DE LA
VIDA ÚTIL





MARRUECOS

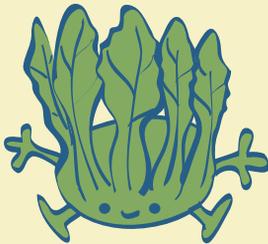


جامعة سيدي محمد بن عبد الله
ⵜⴰⵎⴰⵏⴻⵏⴰⵢⵜ ⴰⵎⴰⵏⴻⵏⴰⵢⵜ ⴱⴰⵏ ⴰⵎⴰⵏⴻⵏⴰⵢⵜ
Université Sidi Mohamed Ben Abdellah

جامعة شعيب الدكالي
ⵜⴰⵎⴰⵏⴻⵏⴰⵢⵜ ⴰⵎⴰⵏⴻⵏⴰⵢⵜ ⴱⴰⵏ ⴰⵎⴰⵏⴻⵏⴰⵢⵜ
Université Chouaib Doukkali



PRODUCTOS
VEGETALES LOCALES



FERMENTACIÓN

SEGURIDAD Y CALIDAD
MEJORADAS

PAN CON
MASA MADRE



FERMENTACIÓN

MEJORA DE LAS
PROPIEDADES
NUTRICIONALES Y DE
CALIDAD A LO LARGO
DEL TIEMPO



PRIMA





CROACIA



GREENER

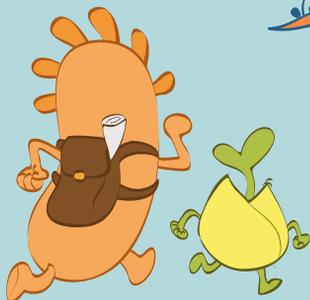


TECNOLOGÍAS BASADAS EN OZONO + COMPUESTOS BIOACTIVOS

HAMBURGUESAS DE
PESCADO Y MARISCO



PROLONGAR SU VIDA
ÚTIL MANTENIENDO
SUS PROPIEDADES
ORGANOLÉPTICAS



PRIMA

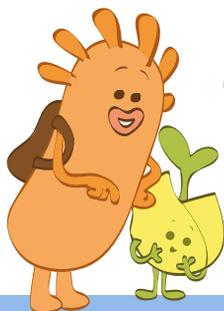




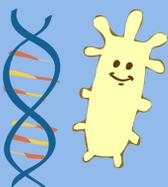
FERMENTACIÓN

ALIMENTOS MÁS
SEGUROS Y EXTENSIÓN
DE SU VIDA ÚTIL





LOS ENFOQUES
PROPUESTOS EN
ESTE PROYECTO TIENEN
MUCHAS VENTAJAS,
POR EJEMPLO:



VALORIZACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD MICROBIANA
PARA LA SELECCIÓN DE NUEVAS CEPAS DE
BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS CON PROPIEDADES
INDUSTRIALES DE INTERÉS



MEJORA DE ALIMENTOS TRADICIONALES Y
POTENCIACIÓN DE RECURSOS LOCALES



REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y
REUTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS, ASÍ COMO
PROCESAMIENTO DE RESIDUOS COMO UNA FUENTE DE
COMPUESTOS BIOACTIVOS PARA MEJORAR LAS
PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SENSORIALES
DE LOS ALIMENTOS



TODOS ESTOS OBJETIVOS
PROMUEVEN UNA DIETA MÁS
SALUDABLE Y EQUILIBRADA MEDIANTE
ALIMENTOS TRADICIONALES
FERMENTADOS

**LAS BIOMOLÉCULAS
NATURALES BIOACTIVAS Y
MICROORGANISMOS FERMENTADORES
HAN ESTADO CON NOSOTROS
DURANTE CIENTOS DE AÑOS...**

**... Y CONTINUARÁN
SIENDO NUESTROS ALIADOS A
LA HORA DE PREPARAR ALIMENTOS
MÁS SEGUROS Y DE MAYOR CALIDAD
AYUDÁNDONOS A ADOPTAR HÁBITOS
MÁS SALUDABLES PARA
NUESTRO BIENESTAR.**



FIN

Esta publicación está financiada por el programa PRIMA en el ámbito del proyecto InnoSol4Med (ID del proyecto 1836, CUP J53C22004790006). El programa PRIMA cuenta con el apoyo de la Unión Europea.



This project is part of the PRIMA programme supported by the European Union

This project received funding from the Ministry of Science and Education - MSE, Ministero dell'università e della ricerca - MUR, Agencia Estatal de Investigación (AEI), Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial - CDTI, The Scientific and Technological Research Council of Türkiye- TUBITAK, the Ministry of Higher Education, Scientific Research and Professional Training - MESRSFC