

# Food Techtransfer

## Fundación Triptolemos



### Ficha nuevas tecnologías (Nº Reg: 35)

Nombre del grupo	Responsable/responsables
☐ Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios - ASPA	Jose Benedito

Líneas de investigación
☐ Simulación y control de procesos agroalimentarios
☐ Procesos de secado y calidad de alimentos deshidratados
☐ Ultrasonidos de potencia en procesos agroalimentarios
☐ Análisis de ciclo de vida y ecoeficiencia de procesos y productos agroalimentarios
☐ Análisis no destructivo en control de procesos y productos agroalimentarios
☐ Extracción e inactivación mediante fluidos supercríticos

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cálculo de huella de carbono, huella hídrica, y otros impactos ambientales asociados a la producción de alimentos. Posibilidad de desarrollar herramientas informáticas para ser utilizadas por la empresa.</li> <li>• Conocer el impacto ambiental de un producto es esencial para el ecodiseño de nuevos productos o rediseño de productos existentes, proporcionando a la empresa una ventaja competitiva y permitiendo su posicionamiento en la línea de las demandas planteadas tanto por los consumidores como por las administraciones. Con este fin, el desarrollo de una herramienta adaptada a una empresa en concreto puede ser de gran utilidad.</li> </ul>

Aspectos novedosos o distintivos
Esta información también es de gran importancia para la realización de declaraciones ambientales de producto y/o la solicitud de ecoetiquetas, tanto de tipo I (UNE-EN ISO 14024:2018) como de tipo II (UNE-EN ISO 14021:2017) y de tipo III (UNE-EN ISO 14025:2010).

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	NO PATENTE
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 7	

Ámbito de aplicación	
	1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
x	2. Metodologías de control y sistemas de garantías de calidad y seguridad, gestión medioambiental
	3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
	4. Envasado y almacenamiento: equipos y materiales
	5. Nutrición, dietética y salud, análisis sensorial
	6. Mercado, consumidor y márketing

Datos de contacto		
Nombre de la Institución	Persona de contacto	E-mail / Teléfono
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA	JOSE BENEDITO	jjbenedi@tal.upv.es 617728528



**Alimentaria**  
**FOODTECH**

**BARCELONA**  
**26 - 29 SEPT, 2023**  
**RECINTO GRAN VÍA**