

“Transformación Innovadora de Bagazo para Alimentos Sostenibles (TIBAS)”

Ajuts a Iniciatives de Reforç de la Competitivitat per a Projectes de Clústers 2024.

**Descripción del proyecto:**

El proyecto TIBAS tiene como objetivo principal la incorporación de una nueva materia prima, procedente del desecho de la industria cervecera, para la elaboración de alimentos basados en proteínas alternativas. Este enfoque busca establecer un éxito en la economía circular alimentaria al transformar un residuo industrial, el bagazo cervecero, en un superalimento innovador y accesible para los consumidores.

El proyecto TIBAS opera en el mercado alimentario, centrado en la innovación en proteínas alternativas y el aprovechamiento de subproductos. Este sector crece impulsado por la demanda de soluciones sostenibles y saludables.

El desarrollo de este proyecto responde a la necesidad de evaluar cómo esta materia prima, en forma de harina de bagazo cervecero, contribuye a la mejora de la tabla nutricional de los alimentos, su interacción con otros ingredientes en términos de sabor, color y textura, y su aporte en valores esenciales para personas con condiciones como diabetes e intolerancia al gluten. Además, analiza su capacidad de sustituir la proteína animal gracias a su alto contenido en proteínas y otros nutrientes esenciales.

**Participantes:**

- **ReGrain Beer Company SL** es una Start-up industrial del sector alimentario, creada recientemente en Barcelona, líder del proyecto y proveedor de la materia prima (bagazo) mediante un procedimiento tecnológico innovador.
- **Mollet Institute of Technology Laboratory SL** es una empresa catalana fundada en 2020, responsable de los análisis microbiológicos, fisicoquímicos y nutricionales de las materias primas, formulaciones y productos derivados del proyecto.
- **Esteban España SA** es una empresa elaboradora que llevará a cabo las pruebas piloto para transformar la harina de bagazo en una matriz alimentaria destinada a productos híbridos. Con su experiencia en la formulación de productos cárnicos, contribuirá al desarrollo de un híbrido cárnico con buenas cualidades organolépticas.
- **INNOVACC Clúster català de la carn i la proteïna alternativa** será el encargado de la coordinación, gestión y difusión del proyecto. También facilitará que otras empresas asociadas conozcan los resultados y conclusiones del proyecto.
- **Clúster Foodservice de Catalunya:** Asociación que colaborará con INNOVACC para realizar las tareas de divulgación del proyecto.

También participan como contratados **Sequàlia**, consultoría técnica especializada en higiene, Seguridad y calidad alimentaria, y **Ogham SLU**, empresa dedicada a la fabricación de Cerveza artesanal.



Difusión proyecto IRC2024-TIBAS

**Presupuesto:**

Pressupost total aprovat	Total Import d'ajut
89.868,34€	57.327,78€

Con el soporte de

