

VOUSSE un nuevo alimento saludable desarrollado a partir de residuos alimentarios

El proyecto FOODIO ha premiado al mejor producto lácteo sostenible y saludable desarrollado a partir de los residuos derivados de la industria alimentaria. **VOUSSE** ha sido seleccionado entre cuatro propuestas innovadoras desarrolladas por 40 estudiantes europeos en el marco del programa EIT Food, un consorcio europeo que apoya iniciativas innovadoras para transformar la alimentación del futuro.

FOODIO, Food Solutions Master Class, es un proyecto educativo coordinado por la Universidad de Helsinki en el que participan; Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Instituto IMDEA Alimentación, Universidad de Hohenheim, TECHNION - Instituto Tecnológico de Israel, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y tres empresas de la industria alimentaria del consorcio EIT Food como son Acesur, Valio y Herbstreith & Fox.

El programa de mentoring FOODIO, Food Solutions Master Class, se ha desarrollado a lo largo del 2018 y en el han participado 40 estudiantes de grado, máster y doctorado de cuatro universidades europeas. Los participantes se han organizado en cuatro grupos de trabajo para solucionar un reto encontrar nuevos usos a los residuos derivados de la industria alimentaria (aceite de oliva y zumos de fruta) para desarrollar nuevos productos lácteos, saludables y sostenibles.

El Palacio de Cibeles en Madrid, fue el escenario de la gala final de FOODIO, a la que han asistido diferentes representantes de la Consejería de Educación e Investigación de la Comunidad de Madrid, la Universidad Autónoma de Madrid, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) así como miembros del consorcio EIT Food que han apoyado el desarrollo de esta iniciativa desde sus comienzos.

Durante la gala, los grupos participantes han presentado sus productos ante el jurado del programa, que ha evaluado las diferentes propuestas desde el punto de vista innovador, la capacidad de transformar una idea en un producto alimentario nuevo y que además tuviera un impacto positivo en la sostenibilidad, la sociedad y la economía.

- **UNI-SAUCE** una salsa de cocina saludable a base de residuos alimentarios de aceite de oliva.
- **CRISPILISCIOUS** una alternativa de bocadillos crujientes y saludables a base de fibra de manzana y harina de semilla de calabaza.
- **CHEEZY ROLL** es un producto innovador de queso a la parrilla sostenible con alto contenido en fibra.

Please contact IMDEA Food

T: +34 91 727 81 00

E: comunicación.alimentacion@imdea.org

- **VOUSSE** postre saludable, mousse de chocolate deliciosa y sostenible para consumidores conscientes de la salud y el medioambiente, incluidos los veganos.

Finalmente, el producto ganador fue **VOUSSE** desarrollado por **FISPA FOODS**, un equipo formado por 10 estudiantes de tres universidades de Finlandia, Israel y España. Mamata Bhattarai, Mohamad Azizkhani, Sharon Abderhalden, Laura Toppinen y Pia Silventoinen de la Universidad de Helsinki. Lital Cohen, Valeria Belochvostov y Michael Faivush de Technion - Instituto de Tecnología de Israel y Maite Iriondo y Beatriz Fernández de la Universidad Autónoma de Madrid, España.

FISPA FOOD recibió un premio valorado en 2000 euros donado por el socio del proyecto Valio, una importante cooperativa de productos lácteos en Finlandia. Los aspectos de salud en Vousse se enfatizan a través de las afirmaciones nutricionales de "fuente de fibra" y "azúcar reducida".

El desafío lanzado por el proyecto FOODIO ha permitido a los estudiantes colaborar directamente con las industrias alimentarias y los consumidores a nivel internacional para la creación de nuevos alimentos funcionales para la nutrición futura.

Maarten van der Kamp, Director de Educación de EIT Food, declaró: "Dos objetivos importantes para EIT Food son capacitar a los futuros líderes en sistemas alimentarios y transformar ideas empresariales innovadoras en productos reales que brinden soluciones a los desafíos alimentarios globales. Es por eso que uno de nuestros programas emblemáticos se centra en crear soluciones innovadoras para el sector de la alimentación. Estoy inmensamente orgulloso de los estudiantes que han participado en FOODIO, que es uno de los tres proyectos de solución de alimentos, y me impresionan sus ideas para transformar residuos alimentarios en productos saludables y sabrosos. Espero ver pronto innovaciones alimentarias como estas en las estanterías de nuestros supermercados".

Sobre FOODIO, Food Solutions Master Class

El programa FOODIO, Food Solutions Master Class, es un proyecto europeo de carácter educativo que tiene entre sus objetivos proporcionar alimentos saludables y sostenibles para los consumidores.

Su objetivo está directamente relacionado con la estrategia del consorcio internacional EIT Food que pretende conectar la educación y la innovación en Europa, para atender las necesidades de los consumidores y buscar soluciones innovadoras en el sector alimentario para transformar la alimentación del futuro.

El programa educativo FOODIO, a través de una red europea de tutores académicos e industriales, ha mentorizado durante un año a 40 estudiantes europeos para resolver desafíos de la vida real. FOODIO ha seleccionado perfiles multidisciplinarios para que se conviertan en futuros profesionales en el sector alimentario, adquiriendo competencias en formulación de productos, nuevas tecnologías, marketing, creación de negocio y aspectos relevantes relacionados con los consumidores. Además este programa ha permitido a los participantes vivir una experiencia de co-creación y aprendizaje internacional en un contexto competitivo.

Please contact IMDEA Food

T: +34 91 727 81 00

E: comunicación.alimentacion@imdea.org

Madrid, Dec 12th

Se espera que FOODIO sirva de palanca de transformación en el avance de un estilo de vida saludable en Europa y en la sostenibilidad de la cadena alimentaria.

IMDEA Alimentación socio de EIT Food

El Instituto IMDEA de Alimentación junto con la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) forma parte del programa de consorcio internacional EIT Food una iniciativa del Instituto Europeo de Innovación (EIT) para el desarrollo de una Comunidad de Conocimiento e Innovación (KIC) cuyo objetivo es liderar un cambio en el sector alimentario.

Los miembros de EIT Food son claves en el ámbito de la alimentación internacional: más de 50 socios de empresas líderes, centros de investigación y universidades en 13 países.

Con el propósito de ofrecer una nutrición de precisión en el futuro, IMDEA Alimentación está canalizando su estrategia a través del programa "Innovación y Comunicación para la Nutrición de Precisión" que reúne investigadores, comunicadores y gestores de innovación y transferencia, para conseguir que los descubrimientos científicos sean transferidos a la industria y a la población, para promover así un cambio en el sector de la alimentación.



Family Photo FOODIO

Further information

<https://www.food.imdea.org/>

Please contact IMDEA Food

T: +34 91 727 81 00

E: comunicación.alimentacion@imdea.org

Madrid, Dec 12th

<https://www.cial.uam-csic.es/foodio/>



EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union



Please contact IMDEA Food

T: +34 91 727 81 00

E: comunicación.alimentacion@imdea.org