

Ofertas tecnológicas  
agricultura y recursos marinos  
industria agroalimentaria



Conecte a súa empresa a Europa




TECNOLOXÍA  
E DESEÑO  
CENTRO DE INNOVACIÓN  
E SERVICIOS



## Tabla de contenidos

<b>Resumen de ofertas tecnológicas.....</b>	<b>4</b>
Variedad de uva para vino tinto.....	4
Sistemas de riego para estimular el índice de crecimiento y productividad de cultivos, plantas, vegetales, frutas y flores destinados a las industrias de alimentos ecológicos y biológicos y flores.....	4
Nuevo producto para retener la humedad y estructura primaria del suelo.....	4
Purificador de aire de alto rendimiento.....	5
Semilla mejorada de cebada malteada progresiva y candidatos de variedades para la industria de cerveza.....	5
Producción industrial de un depredador para control biológico de plagas de pulgón.....	5
Tecnología de cultivo masivo de microalgas para alimentos, piensos, cosméticos y productos farmacéuticos.....	5
Composición para retrasar el ennegrecimiento de próteas.....	6
Nueva tecnología de reserva para suministro preciso de agua bajo demanda en macetas.....	6
Investigación para optimizar la fertilización mineral de alcachofa ( <i>Cynara scolymus</i> L.).....	6
Dispositivo para aliviar el dolor a las vacas durante el parto.....	6
Tecnología de bajo consumo para secar madera a baja temperatura.....	7
Tecnología para agilizar el proceso de incubación en piscifactorías.....	7
Tecnología de incubación de salmónidos en agua dulce.....	7
Perfil cerrado de prevención para acuíferos y construcciones hídricas.....	7
Valorización eficiente de residuos líquidos de vegetales.....	8
Secador solar para la industria de alimentos liofilizados.....	8
Analizador automático de vino.....	8
Cortadora multifuncional de uso doméstico.....	8
Sistema de limpieza automática de placas y bandejas de pan en panificadoras industriales.....	9
Nuevo test de envejecimiento acelerado para destilados y aguardientes.....	9
Procedimiento de fermentación secuencial, nueva cepa de levadura implicada en el mismo y aplicación industrial.....	9
Cobertura alimentaria para reducir simultáneamente la formación de acrilamida e hidroximetilfurfural.....	10
Tecnología para reducir el sodio en productos alimenticios y alimentos procesados.....	10
Planta piloto automática para producir queso.....	10
Dispositivo electrónico de preparación de alimentos.....	11
Línea de producción de requesón.....	11
Determinación del origen de ácido acético en alimentos.....	11
Solución online para análisis de ingredientes alimenticios, nutrición, costes y etiquetado.....	11
Visión artificial para clasificación de productos agroalimentarios.....	12
Protocolos de examen termográfico para curación de caballos.....	12
Nueva tecnología de despolimerización para reciclaje de botellas PET.....	12
Kits de detección de alérgenos en alimentos.....	13
Tecnología de producción de cardo mariano convencional y orgánico.....	13
Kits de detección de patógenos en alimentos y agua para los sectores de salud humana y animal, medioambiente y alimentación.....	13
Sistema analítico de vino.....	13
Compuestos bioactivos y enzimas fúngicas para la industria alimentaria y sectores relacionados	



.....	14
Test de diagnóstico de parásitos de aves de corral.....	14
Tecnologías de alto rendimiento basadas en ADN para trazabilidad de especies de peces.....	14
Nueva tecnología para obtener plantas resistentes a virus.....	14
Tecnología de encapsulación para control preciso del tamaño de partículas y revestimiento destinada a la industria alimentaria y cosmética.....	15
Sustituto de antibiótico para acuicultura.....	15
Tecnología compleja de análisis de seguridad alimentaria para detección rápida de micotoxinas.....	15
Protocolos de tratamiento de hidroterapia y análisis de movimiento digital para curación de caballos.....	16
Nuevo contenedor para conservar, almacenar y manipular productos agrícolas en condiciones naturales de atmósfera controlada.....	16
Nuevo embalaje para productos alimenticios, agrícolas e industriales con componentes reutilizables.....	16
Herramienta lista para usar para diseñar cajas con ventilación de productos frescos en la industria alimentaria.....	17
Nuevo revestimiento para recipientes de la industria alimentaria.....	17
Tecnología para aumentar la eficiencia en la pesca.....	17

Fecha elaboración: **21/02/2011**

Contacto Técnico: David López , Jana Vavrinova ([galactea@cisgalicia.org](mailto:galactea@cisgalicia.org))

Supervisado por: Rosa Freire ([rfreire@cisgalicia.org](mailto:rfreire@cisgalicia.org))



## Resumen de ofertas tecnológicas

133563

### **Variedad de uva para vino tinto**

Un inventor rumano ha desarrollado una nueva variedad de uva (*Vitis vinifera* ssp. *Stiva* L.) para vino tinto. La principales ventajas incluyen alta resistencia a factores medioambientales y mayor productividad. La variedad se obtiene mediante hibridación artificial de dos variedades de uva: la variedad de Babeasca negra y Pinot negro. El inventor está interesado en establecer acuerdos de licencia, cooperación y comercialización con asistencia técnica.

06/10/11

134096

### **Sistemas de riego para estimular el índice de crecimiento y productividad de cultivos, plantas, vegetales, frutas y flores destinados a las industrias de alimentos ecológicos y biológicos y flores**

Una empresa búlgara ha desarrollado una tecnología especial y sistemas de riego para estimular el índice de crecimiento y productividad de cultivos, plantas, vegetales, frutas y flores. El principio de funcionamiento del sistema se basa en la generación hidrodinámica de ultrasonidos sin corriente y campos magnéticos. El sistema permite aumentar la absorción de minerales y nutrientes del suelo y reducir considerablemente las enfermedades. También tiene un efecto de desinfección para reducir las bacterias del agua de riego. La principal ventaja es el incremento del índice de crecimiento y productividad con un suministro de agua reducido (10%). La empresa busca compañías interesadas en implementar y comercializar la tecnología y establecer acuerdos de fabricación, joint venture, comercialización y licencia.

21/11/11

133827

### **Nuevo producto para retener la humedad y estructura primaria del suelo**

Un centro de investigación búlgaro ha desarrollado un nuevo producto para retener la humedad y estructura primaria del suelo. Este producto se caracteriza por una mezcla de polímeros activos superficiales (polímeros multicapa, polivinilo-pirolido, etc.). El producto evita tratamientos adicionales del suelo y su principal ventaja es la protección del suelo a largo plazo. El centro busca socios industriales y organismos de investigación interesados en integrar la tecnología o continuar con su desarrollo.

05/11/11



133585

## **Purificador de aire de alto rendimiento**

Una pyme holandesa especializada en tratamiento de aire orgánico ofrece su experiencia en I+D, diseño y producción de purificadores de aire. Este producto se caracteriza por su alto rendimiento en cuanto a la eliminación de amoníaco, reducción de olores, captura de partículas y purificación del aire. El producto ofrece una acción potente gracias al uso de una sección separada de polvo y una sección biológica. La empresa busca socios interesados en llevar a cabo proyectos de demostración en establos, granjas de cerdos y aves de corral, etc. y establecer acuerdos comerciales con asistencia técnica.

20/10/11

133643

## **Semilla mejorada de cebada malteada progresiva y candidatos de variedades para la industria de cerveza**

Un instituto de investigación búlgaro ha desarrollado una semilla de cebada malteada de siembra otoñal y primaveral y candidatos de variedades para la industria de cerveza. Entre sus principales ventajas cabe destacar las excelentes propiedades de resistencia y alta productividad. La tecnología está indicada para productores de cebada, fábricas de cerveza y productores de malta. La cebada otoñal es más resistente que la invernal y garantiza una mayor productividad y seguridad y la cebada primaveral ofrece una mayor calidad. La empresa busca socios industriales para licenciar nuevas variedades de cebada malteada e introducirlas en la industria de la cerveza.

26/10/11

134046

## **Producción industrial de un depredador para control biológico de plagas de pulgón**

Un grupo de investigación español ha desarrollado un protocolo optimizado de cría de un insecto depredador, *Sphaerophoria rueppellii*, para el control biológico de plagas de pulgón, su enemigo natural. Este protocolo es especialmente eficaz en el clima mediterráneo, en el que otros depredadores no resisten temperaturas superiores a 25°. La técnica evita la utilización de pesticidas y está indicada para uso en agricultura, entornos urbanos y jardinería. El grupo de investigación busca empresas interesadas en licenciar la tecnología.

17/11/11

133796

## **Tecnología de cultivo masivo de microalgas para alimentos, piensos, cosméticos y productos farmacéuticos**

Una pyme holandesa ha desarrollado una tecnología de cultivo masivo de microalgas para alimentos, piensos y otras aplicaciones. Esta tecnología evita los principales problemas que se producen en los sistemas cerrados (acumulación de O<sub>2</sub>, intercambio de gas y emisión de CO<sub>2</sub>) y se utiliza para el cultivo de algas destinadas a diversos mercados: acuicultura, cosmética o farmacia. La empresa busca cooperación técnica con otras compañías que ofrezcan experiencia en el desarrollo de productos a partir de biomasa fresca de algas.

03/11/11



133352

## **Composición para retrasar el ennegrecimiento de próteas**

Un centro español de investigación pública ha desarrollado una composición que retrasa el proceso de ennegrecimiento de próteas después de la cosecha. Se trata de una composición económica que se aplica de forma sencilla. Esta nueva composición retrasa el proceso de ennegrecimiento hasta 13 días después del corte y ha sido probada con excelentes resultados en las variedades más comerciales Pink Ice y Susara. El centro de investigación busca empresas especializadas en la producción y comercialización de plantas ornamentales para establecer acuerdos de licencia y asistencia técnica.

06/10/11

133704

## **Nueva tecnología de reserva para suministro preciso de agua bajo demanda en macetas**

Una empresa alemana ha desarrollado una nueva tecnología de reserva de agua para suministrar agua bajo demanda en macetas durante cuatro meses. A diferencia de otros sistemas, esta tecnología no utiliza conductos, bombas, suministro eléctrico ni reserva de agua externa, aumentando su fiabilidad y evitando prácticamente el mantenimiento. El agua se almacena dentro de una maceta de doble pared y un mecanismo transporta el agua a la planta cuando la necesita. La empresa busca licenciarios.

31/10/11

132962

## **Investigación para optimizar la fertilización mineral de alcachofa (Cynara scolymus L.)**

Una universidad polaca ha llevado a cabo una investigación basada en un experimento de campo que utiliza fertilización foliar y mineral para el cultivo de alcachofa. Se ha descubierto que la productividad depende de la dosis NPK, proporción de nutrientes empleados en la fertilización (N:P:K). Puesto que la alcachofa se utiliza en la producción de forraje, el valor de esta proporción define los parámetros básicos de calidad de este componente del forraje. La universidad está interesada en establecer acuerdos de fabricación.

20/09/11

133087

## **Dispositivo para aliviar el dolor a las vacas durante el parto**

Un inventor inglés con más de 50 años de experiencia en cirugía veterinaria ha desarrollado un dispositivo para aliviar el dolor a las vacas durante el parto. El dispositivo consiste en una sonda de látex que se llena de agua y aire y que se inserta en la vaca cuando se rompe el saco amniótico. La sonda permite relajar los ligamentos pélvicos y reducir el dolor. Este aparato evita la intervención humana, una práctica en la que se invierte mucho tiempo y costes y que implica riesgos. El inventor busca socios para fabricar y comercializar el producto.

23/09/11



133496

## **Tecnología de bajo consumo para secar madera a baja temperatura**

Una empresa rusa especializada en la fabricación y modernización de cámaras de secado ha desarrollado una nueva tecnología para secar madera a baja temperatura. La tecnología se basa en la acción electromagnética sobre moléculas de agua en un rango de frecuencia de 10 kHz que permite la absorción de energía resonante y la evaporación de agua durante el procesamiento de madera. La humedad y temperatura de la cámara de secado se controla mediante un convertidor electrónico. Se trata de una tecnología de bajo consumo y diseño sencillo que permite reducir el tiempo de secado. La empresa está interesada en establecer acuerdos comerciales con asistencia técnica.

15/10/11

133447

## **Tecnología para agilizar el proceso de incubación en piscifactorías**

Un grupo de investigación polaco ha desarrollado una tecnología para agilizar el proceso de incubación de peces en piscifactorías. Esta tecnología permite la dosificación exacta de aditivos químicos o farmacológicos en el orden más eficaz y cantidad precisa y reduce el ciclo de frecuencia de siembra, con la consiguiente reducción de costes de procesamiento y horas de trabajo. El grupo de investigación busca socios interesados en establecer acuerdos de cooperación técnica y fabricación.

11/10/11

133448

## **Tecnología de incubación de salmónidos en agua dulce**

Un grupo de investigación polaco ha desarrollado una tecnología de incubación de salmónidos en agua dulce. Esta tecnología permite incubar peces en su entorno natural en vez de hacerlo en entornos artificiales. Se trata de una tecnología más económica, que ofrece unos excelentes resultados y más respetuosa que la incubación en piscifactoría. El grupo de investigación está interesado en establecer acuerdos de cooperación técnica o fabricación.

12/10/11

133687

## **Perfil cerrado de prevención para acuíferos y construcciones hídricas**

Un inventor polaco ha desarrollado un sistema de prevención para acuíferos y construcciones hídricas. Este sistema evita la erosión de dunas y acantilados y permite la revitalización de playas. La estructura neutraliza el movimiento de las olas al romper contra el arrecife artificial. Los componentes están hechos de PVC y son ecológicos y resistentes a las condiciones atmosféricas. Puesto que la estructura se esconde 80 cm por debajo de la superficie del mar, no se producen cambios en el paisaje. Se buscan socios interesados en establecer acuerdos de cooperación técnica.

30/09/11



133896

## **Valorización eficiente de residuos líquidos de vegetales**

Una empresa holandesa ha desarrollado una tecnología eficiente para procesar y valorizar residuos líquidos de vegetales y obtener zumo y fibras para consumo humano. Desde 2004 se han desarrollado varias unidades de producción de zanahoria, remolacha, pimiento y tomate en Holanda. Más adelante el objetivo de la empresa es utilizar la pulpa residual generada después de prensar el zumo para producir componentes bioactivos. El producto sobrante se fermenta para producir biogás. La empresa está interesada en expandir su actividad en otros países y busca socios industriales de la industria de alimentación y vegetales interesados en establecer acuerdos de licencia.

11/11/11

133589

## **Secador solar para la industria de alimentos liofilizados**

Una empresa serbia ha obtenido la patente de un secador solar que ofrece una excelente calidad en productos alimenticios liofilizados. La nueva tecnología, totalmente automática y capaz de realizar el proceso de secado según unos parámetros programados, permite el control in situ o mediante Internet y módulo GSM. Entre sus principales ventajas cabe destacar el importante ahorro energético, flexibilidad, portabilidad, posibilidad de conectar los secadores en grupos para secar más cantidad de alimentos y control completo del proceso, que se ajusta a las diferentes fuentes de energía. La empresa busca socios de la industria de alimentos liofilizados para establecer acuerdos de licencia y/o desarrollo conjunto.

20/10/11

134050

## **Analizador automático de vino**

Una empresa italiana ha desarrollado un dispositivo automático de análisis químico de vino incorporado en un ordenador específicamente diseñado para químicos. El operario crea una lista en el PC que contiene las muestras, su localización, código ID y determinaciones requeridas en cada muestra. Para iniciar el análisis el operario tiene que pasar un protocolo de comprobación y confirmación que permita establecer las condiciones correctas del análisis. Posteriormente se confirman los métodos seleccionados, se establece el uso de muestras de autocalibración y control y se programa la ejecución. El analizador inicia la ejecución con un proceso de autoanálisis y muestra la actividad llevada a cabo. Los resultados se imprimen después de la lectura. Entre sus principales ventajas cabe destacar la facilidad de uso y flexibilidad para adaptarse a los requisitos de los usuarios. La empresa está interesada en establecer acuerdos comerciales.

18/11/11

133363

## **Cortadora multifuncional de uso doméstico**

Un inventor rumano ha desarrollado una cortadora multifuncional para rallar verduras, producir zumo de verduras, hacer pasta y rellenar salchichas en modo manual o eléctrico. La principal ventaja es que con un dispositivo sencillo pueden realizarse diferentes operaciones. La cortadora consta de un rotor cilíndrico con varias anchuras de corte que dependen de la operación. Cada rotor dispone de cuchillas circulares en la cara exterior. El inventor está interesado en establecer acuerdos de licencia y comercialización con asistencia técnica.

06/10/11



133446

## **Sistema de limpieza automática de placas y bandejas de pan en panificadoras industriales**

Una empresa holandesa está especializada en el desarrollo y producción de equipos y maquinaria para la industria alimentaria y panificadora y dispone de más de 50 años de experiencia en el área de automatización de la logística y procesamiento alimentario. La empresa acaba de desarrollar un sistema totalmente automático de limpieza de placas y bandejas de pan. El sistema está indicado para panificadoras interesadas en evitar la contaminación con alérgenos en sus procesos de producción. La limpieza se lleva a cabo en un sistema totalmente cerrado que evita fugas del agua de aclarado. Los residuos se filtran y eliminan con una criba. Gracias a esta máquina, las empresas cumplen los reglamentos europeos de producción sin alérgenos. La empresa busca panificadoras industriales.

12/10/11

133747

## **Nuevo test de envejecimiento acelerado para destilados y aguardientes**

Un grupo de investigación andaluz ha desarrollado un test de envejecimiento acelerado de destilados y aguardientes que permite abaratar la búsqueda de nuevos productos y ofrece un kit para realizar el test de forma sencilla. El nuevo test de envejecimiento acelerado supera los inconvenientes asociados a los largos tiempos de envejecimiento. Gracias al nuevo test, el grupo de investigación ha logrado conseguir productos de similares características y calidad a los obtenidos en bodega. El test basa su eficacia en una nueva combinación de tratamientos de microoxigenación junto con ultrasonidos del destilado. Se buscan socios interesados en establecer acuerdos de licencia o cooperación técnica.

02/11/11

133967

## **Procedimiento de fermentación secuencial, nueva cepa de levadura implicada en el mismo y aplicación industrial**

Un grupo de investigación andaluz ha desarrollado una nueva cepa de la levadura *Pichia fermentans*, así como el procedimiento de obtención de la levadura y su aplicación en la producción de vino. La invención consiste en un procedimiento de fermentación dirigida y secuencial para la producción de vino y, por otro lado, en el aislamiento, caracterización y uso de una cepa de levadura específica para la obtención de un producto fuertemente aromatizado con características organolépticas mejoradas y reproducibles. El grupo de investigación está interesado en transferir la tecnología y establecer acuerdos de licencia.

15/11/11



133627

## **Cobertura alimentaria para reducir simultáneamente la formación de acrilamida e hidroximetilfurfural**

Un centro español de investigación ha desarrollado una cobertura alimentaria para inhibir simultáneamente la formación de dos compuestos potencialmente tóxicos durante el tratamiento térmico de productos de panadería y bollería: acrilamida e hidroximetilfurfural. La cobertura es una mezcla acuosa de ingredientes alimentarios y se aplica de manera sencilla a los productos antes del tratamiento térmico. El centro de investigación busca empresas alimentarias y productores de ingredientes alimentarios para explotar esta tecnología bajo licencia de la patente.

25/10/11

133274

## **Tecnología para reducir el sodio en productos alimenticios y alimentos procesados**

Una empresa escocesa es pionera en reducir la cantidad de sal en alimentos. Su marca controla el 60% del mercado británico y se vende en 25 países de todo el mundo. El producto de la empresa ofrece un 66% menos de sodio que la sal de mesa y sal marina y mantiene el sabor y textura de la sal común. Además tiene un impacto mínimo en la declaración de ingredientes del fabricante porque solo se añade cloruro potásico, sal mineral parecida al cloruro de sodio. Gracias a su flexibilidad, pueden producirse diferentes mezclas que se adaptan a los requisitos del fabricante. La empresa busca empresas alimentarias para establecer acuerdos de cooperación técnica.

31/08/11

133338

## **Planta piloto automática para producir queso**

Una empresa holandesa está especializada en el desarrollo y producción de equipos y maquinaria para la industria alimentaria y acaba de desarrollar un sistema compacto y totalmente automático para producir queso. Este sistema está especialmente indicado para procesar pequeñas cantidades de leche (1.250 - 2.500 litros) en queserías. La unidad consta de una tina de requesón, una prensa y tina de queso y un depósito de suero. La prensa permite realizar diferentes tipos de moldes. Para aumentar la productividad, es posible conectar en paralelo varias unidades. La empresa busca compañías del sector lácteo/queserías interesadas en establecer acuerdos comerciales con asistencia técnica.

04/10/11



134091

## **Dispositivo electrónico de preparación de alimentos**

Una pyme holandesa ha desarrollado un dispositivo electrónico de preparación de alimentos basado en la aplicación de energía pulsada. Este nuevo equipo ofrece una nueva perspectiva de preparación de alimentos a la industria alimentaria, chefs y departamentos de I+D. Se trata de una tecnología rápida, de fácil manejo y con potencial culinario para obtener numerosas texturas y sabores. El dispositivo se basa en electroporación (formación de poros en la bicapa lipídica de membranas mediante tratamiento eléctrico) de células de plantas y animales con ayuda de campo eléctrico pulsado para la liberación eficaz del contenido celular. La empresa está interesada en establecer acuerdos comerciales con asistencia técnica.

19/11/11

133079

## **Línea de producción de requesón**

Una pyme danesa especializada en el desarrollo, diseño y fabricación de máquinas con fines especiales y sistemas robóticos de uso industrial ha desarrollado una línea de producción completa de requesón. La empresa busca cooperación con socios de la industria láctea interesados en utilizar la tecnología y el concepto o una parte específica del equipo. Se buscan acuerdos de cooperación técnica, fabricación o comercialización con asistencia técnica.

23/09/11

133652

## **Determinación del origen de ácido acético en alimentos**

Un instituto de investigación polaco ha desarrollado un método rápido y eficaz para distinguir ácido acético de sintético en productos alimenticios y comprobar si se encuentran mezclados. El método, que se encuentra disponible en el mercado, se basa en determinar la radiactividad de radioisótopos de carbono ( $^{14}\text{C}$ ), que solo están presentes en ácido acético biogénico. El instituto busca socios con el fin de establecer acuerdos de cooperación con asistencia técnica.

26/10/11

133523

## **Solución online para análisis de ingredientes alimenticios, nutrición, costes y etiquetado**

Una pyme irlandesa ha desarrollado un software de gestión online de ingredientes alimenticios de fácil manejo y rentable que permite a las industrias alimentarias reducir los costes y cumplir los reglamentos alimentarios. La tecnología evita realizar múltiples análisis en laboratorio y ofrece información sobre nutrición, ingredientes, etiquetado de productos y costes de producción y se lleva a cabo online. El usuario introduce los ingredientes y el sistema presenta la información nutricional, información sobre alérgenos, declaración de ingredientes, declaración sobre la calidad de los ingredientes (QUID), costes por unidad y especificaciones del producto acabado. La empresa busca socios de la industria alimentaria (productores, proveedores y asesores técnicos) interesados en continuar con el desarrollo.

18/10/11



133972

## **Visión artificial para clasificación de productos agroalimentarios**

Una pyme israelí ha desarrollado un software de visión artificial para clasificar productos agroalimentarios. El software se aplica actualmente en dátiles, abulones y rábanos. Gracias a sus capacidades independientes de aprendizaje, el software puede adaptarse a diferentes productos y parámetros de clasificación. El proceso comienza con la colocación de los productos en una cinta transportadora. Una cámara captura imágenes de cada producto, que son enviadas al ordenador para determinar el tamaño, color y otras propiedades. El ordenador realiza la clasificación mediante un algoritmo específico para cada producto. Un controlador computarizado dirige cada producto a su lugar correspondiente, completando el proceso de clasificación. Entre sus principales ventajas cabe destacar alta precisión y reducción de mano de obra. La empresa busca socios de la industria agraria interesados en sistemas de control de calidad.

15/11/11

133590

## **Protocolos de examen termográfico para curación de caballos**

Una pyme húngara ha desarrollado protocolos de examen termográfico para curación de caballos. La tecnología ofrece como principal ventaja los cambios subclínicos que pueden diagnosticarse mediante los protocolos. La tecnología está indicada para clínicas veterinarias, especialmente terapia de caballos, desarrolladores y fabricantes de medicamentos veterinarios. El análisis se realiza mediante una cámara infrarroja de alta sensibilidad que escanea la superficie del cuerpo desde una determinada distancia y crea un mapa con las diferencias de temperatura emitidas por el cuerpo. La tecnología permite medir diferentes órganos, resumir los resultados de las medidas en un sistema, crear un mapa infrarrojo con los parámetros característicos de caballos sanos y enfermos, comparar la información obtenida con datos obtenidos por otros sistemas de imágenes (rayos X, ultrasonidos) y desarrollar protocolos de examen basados en el análisis. La empresa busca socios industriales para aplicar los protocolos en terapia de caballos y continuar con el desarrollo de la tecnología.

21/10/11

132758

## **Nueva tecnología de despolimerización para reciclaje de botellas PET**

Un instituto de investigación checo ha desarrollado una tecnología de despolimerización de bajo consumo para reciclar botellas PET mediante energía microondas. El proceso incluye los siguientes pasos: despolimerización, separación, purificación y secado. El etilenglicol se elimina simultáneamente mediante destilación a presión reducida. El producto sólido se disuelve en agua y las impurezas insolubles (PE, PP, PVC, etc.) se eliminan por filtración. La purificación de ácido tereftálico grado polímero se realiza mediante cristalización. El instituto está interesado en establecer acuerdos de licencia.

31/08/11



132753

## **Kits de detección de alérgenos en alimentos**

Una pyme española del sector de biotecnología especializada en el desarrollo y producción de kits de diagnóstico in vitro ha desarrollado una serie de kits para detectar alérgenos en diferentes matrices alimentarias. Las pruebas se basan en tecnología inmunológica y permiten detectar alérgenos alimentarios de forma específica. La empresa busca socios interesados en implementar y/o promocionar esta línea de productos y está abierta a participar en proyectos de investigación para desarrollar nuevas aplicaciones.  
01/09/11

133811

## **Tecnología de producción de cardo mariano convencional y orgánico**

Una empresa croata ha desarrollado una tecnología para producir cardo mariano convencional y orgánico. El cardo mariano convencional y orgánico es una fuente de silimarina y aceite. La silimarina extraída del cardo mariano es uno de los 10 remedios tradicionales más empleados. Las plantas que salen años después de la cosecha son tóxicas. La empresa ha investigado estos parámetros. La combinación de factores críticos (fertilización, control de la planta y métodos de cosecha) y tecnologías novedosas permiten la producción fiable y segura y una cosecha estable. La empresa busca socios industriales interesados en establecer acuerdos de licencia y continuar con el desarrollo.  
04/11/11

133870

## **Kits de detección de patógenos en alimentos y agua para los sectores de salud humana y animal, medioambiente y alimentación**

Un laboratorio de investigación francés ha desarrollado un kit de biología molecular para detectar e identificar patógenos emergentes y atípicos en matrices de alimentos y agua. Estos agentes incluyen desde bacterias resistentes hasta virus, hongos o parásitos. Basado en PCR en tiempo real, los kits de diagnóstico satisfacen las necesidades de empresas de diversos sectores: alimentación, medioambiente y salud. El laboratorio busca socios con el fin de establecer acuerdos comerciales con asistencia técnica, desarrollar nuevos kits y participar en proyectos de investigación.  
09/11/11

133819

## **Sistema analítico de vino**

Una pyme eslovaca del sector de biotecnología y nanotecnología ha desarrollado un sistema analítico que consiste en un equipo de medida avanzado para control de la calidad del vino que se enmarca en la línea de laboratorios portátiles. El equipo utiliza nuevos tipos de biosensores con electrodos electroquímicos basados en nanotecnología y se ha diseñado específicamente para enólogos y aparceros. El sistema determina los parámetros relevantes del vino de forma rápida y sencilla (contenido de azúcares reductores, glucosa, ácido láctico, etc.). La empresa busca socios interesados en desarrollar nuevas aplicaciones y explotar el know-how existente (acuerdos de licencia).  
08/11/11



133771

## **Compuestos bioactivos y enzimas fúngicas para la industria alimentaria y sectores relacionados**

Un grupo de investigación alemán está investigando el potencial metabólico de hongos. La biotecnología de basidiomicetos se aplica para asignar ingredientes naturales (aromas) y nuevas enzimas a la industria alimentaria. Los subproductos procedentes del procesado de alimentos ofrecen una base para el crecimiento de los hongos y sirven como sustrato en la producción de ingredientes alimenticios de alto valor. Se buscan socios científicos e industriales interesados en establecer acuerdos de cooperación técnica y fabricación.

02/11/11

132746

## **Test de diagnóstico de parásitos de aves de corral**

Un grupo de investigación español ha desarrollado un test de diagnóstico precoz de *Ascaridia aviar* en una etapa temprana de desarrollo a través de la detección de anticuerpos en aves de corral. *Ascaridia Galli* es un parásito que afecta a las aves de corral y que tiene un importante impacto económico en las granjas. La prueba se lleva a cabo mediante la extracción de una muestra de sangre de las aves de corral y la detección de la presencia de anticuerpos del parásito. El grupo de investigación busca socios para establecer acuerdos de licencia, subcontratación y comercialización.

31/08/11

133779

## **Tecnologías de alto rendimiento basadas en ADN para trazabilidad de especies de peces**

Un laboratorio de una universidad italiana especializada en marcadores de ADN y tecnologías de trazabilidad de especies de peces, poblaciones de peces y peces de valor comercial para mejorar la calidad alimentaria ha desarrollado una tecnología de alto rendimiento y eficiencia (microarrays de ADN) para detectar especies de peces, poblaciones de peces, patógenos nocivos y microorganismos tóxicos en pescado. El laboratorio busca un socio industrial interesado en transferir el know-how para la aplicación comercial/industrial de la tecnología.

02/11/11

133353

## **Nueva tecnología para obtener plantas resistentes a virus**

Un centro español de investigación pública ha desarrollado y patentado un nuevo método para obtener plantas resistentes a virus. El método es específicamente aplicable a cultivos hortícolas, en particular cucurbitáceas (melón), y les confiere resistencia a una amplia variedad de virus de gran importancia económica. El método se basa en el silenciamiento génico post-transcripcional de un factor necesario para la multiplicación del virus. Las plantas obtenidas han sido probadas contra varios tipos de virus que generan importantes pérdidas económicas en el arco mediterráneo y Oriente Medio, obteniendo unos excelentes resultados. El centro de investigación busca empresas del sector de biotecnología vegetal interesadas en establecer acuerdos de licencia y cooperación.

06/10/11



133808

## **Tecnología de encapsulación para control preciso del tamaño de partículas y revestimiento destinada a la industria alimentaria y cosmética**

Una pyme holandesa ha desarrollado una tecnología de encapsulación para controlar el tamaño de partículas y revestimiento de productos alimenticios y cosméticos. La tecnología se basa en un modelo matemático detallado de la formación de gotitas. Este modelo se utiliza para construir un sistema de microcanales con dimensiones muy precisas. La tecnología ha sido probada con éxito en aplicaciones farmacéuticas y evita el uso de estabilizantes y emulsionantes. La empresa busca socios interesados en desarrollar conjuntamente nuevas aplicaciones y mejorar el proceso actual.

04/11/11

133098

## **Sustituto de antibiótico para acuicultura**

Una universidad española ha desarrollado un método que consiste en utilizar células bacterianas marinas para controlar enfermedades infecciosas y prevenir la formación de biopelículas en el sector de acuicultura. Este método aborda el problema del aumento de resistencia de patógenos a los antibióticos. La universidad ha seleccionado la cepa 20J y Tenacibaculum de 200 cepas bacterianas conseguidas en muestras de agua salada. Las cepas ofrecen una alta capacidad de degradación y especificidad de sus enzimas contra el AHL y AHL con cadenas laterales en un amplio rango de tamaños y son un candidato prometedor para el control de patógenos con QS basado en AHL en la salud humana, acuicultura, animales y plantas. La universidad está interesada en establecer acuerdos de licencia.

28/09/11

133425

## **Tecnología compleja de análisis de seguridad alimentaria para detección rápida de micotoxinas**

Una empresa húngara del sector de biotecnología ha desarrollado un método e instrumentación para la detección simultánea de varias micotoxinas. Este método rápido y eficaz está indicado para la industria alimentaria, productores de grano, productores y distribuidores de alimentos y autoridades de inspección alimentaria. Los métodos previos solo detectan una micotoxina cada vez. La tecnología multiplexada permite realizar hasta 100 análisis al día. La empresa busca socios interesados en establecer acuerdos de joint venture, fabricación, cooperación y comercialización con asistencia técnica.

10/10/11



133601

## **Protocolos de tratamiento de hidroterapia y análisis de movimiento digital para curación de caballos**

Una pyme húngara ha desarrollado protocolos de tratamiento de hidroterapia y análisis de movimiento digital para aumentar la eficiencia de exámenes en curación de caballos. La tecnología permite tratar la cojera causada por diversas lesiones de los tejidos blandos y óseos. La tecnología está indicada para cirujanos veterinarios y terapia de caballos. La empresa busca socios para adaptar los protocolos en terapias equinas y utilizar los datos del examen en la producción de sillas de montar.

22/10/11

132754

## **Nuevo contenedor para conservar, almacenar y manipular productos agrícolas en condiciones naturales de atmósfera controlada**

Una empresa francesa ha desarrollado y obtenido la patente de una nueva tapa rígida de ABS que se ajusta a una caja de plástico (palés destinados al transporte de alimentos) y que permite formar un contenedor con atmósfera controlada en el interior para conservación y almacenamiento de productos agrícolas (frutas y hortalizas). Gracias al diseño del sistema de sujeción, es posible apilar hasta ocho contenedores sin causar daños en las tapas. La empresa busca socios del sector de equipos agrícolas para licenciar la patente y establecer acuerdos de joint venture o comercialización con asistencia técnica.

31/08/11

133520

## **Nuevo embalaje para productos alimenticios, agrícolas e industriales con componentes reutilizables**

Una empresa griega ha desarrollado un nuevo embalaje que combina las ventajas de las cajas de plástico y papel pero que evita sus desventajas. La caja está formada por dos caras de polipropileno reutilizables y una estructura principal de cartón corrugado y papel sólido. Los costes de producción se reducen entre un 54% y 62% (dependiendo de las dimensiones) en comparación con las bandejas de papel de un solo uso. Este diseño ofrece a los usuarios una mayor utilidad que los productos actuales. El envase puede almacenarse en frigoríficos durante largos períodos porque el cartón corrugado tiene un revestimiento resistente a la humedad. La empresa está interesada en establecer acuerdos de licencia o joint venture.

18/10/11



133126

## **Herramienta lista para usar para diseñar cajas con ventilación de productos frescos en la industria alimentaria**

Una universidad flamenca ha desarrollado una herramienta de diseño lista para usar que permite desarrollar cajas y paquetes con ventilación para almacenar y transportar productos frescos en entornos con aire acondicionado. Esta herramienta calcula el efecto del diseño de la caja, la forma y tamaño de los alimentos, apilación de los alimentos y condiciones externas del flujo de aire, temperatura y humedad. La universidad busca fabricantes de envases alimenticios, productores de alimentos frescos y empresas de envasado en general para establecer acuerdos comerciales con asistencia técnica.

30/09/11

133610

## **Nuevo revestimiento para recipientes de la industria alimentaria**

Una empresa serbia ha desarrollado un nuevo material inorgánico de revestimiento que ofrece protección contra la corrosión a recipientes y contenedores de la industria alimentaria. El revestimiento ha sido fabricado conforme a los requisitos de las normas de calidad de la industria alimentaria (ISO 9000, ISO 14000, ISO 17025, ISO 22000) y ofrece una protección superior a 10 años. El revestimiento ofrece protección contra la corrosión a recipientes de almacenamiento y transporte de agua potable, queso, fruta, zumos con pH superior a 5, harina, cereales y azúcar y no altera las propiedades organolépticas de los alimentos. La empresa ofrece licencias para fabricar o distribuir los productos a fabricantes de contenedores y recipientes de la industria alimentaria.

22/10/11

133449

## **Tecnología para aumentar la eficiencia en la pesca**

Un grupo de investigación polaco ha desarrollado una tecnología que aumenta considerablemente la eficiencia en la pesca y que se basa en la utilización de redes de pesca en agua dulce. Esta tecnología aumenta la eficiencia sin utilizar ninguna fuente de alimentación ni electricidad y se caracteriza por su construcción sencilla y sólida con imanes permanentes como componente primordial. El grupo de investigación busca socios interesados en establecer acuerdos de fabricación o comercialización con asistencia técnica.

12/10/11