

Reimaginando # FOODTURO de los frutos rojos a través ce footech e innovación

@befoodlab @PrietoHontoriaP



Dr. Pedro L Prieto Hontoria Director General Be Food Lab



La incertidumbre es un MECANISMO DE INNOVACIÓN. ¿Confidis en vosotros?





¿ES LA INDUSTRIA ALIMENTARIA TAN POCO SOSTENIBLE? O TODOS PODEMOS APORTAR ALGO??

EL PAÍS

¿VALORAMOS LO SUFICIENTE EL TRABAJO DE LOS DEMÁS?



El problema de nuestra época es que la gente no quiere ser -útil- sino 'importante'. **Winston Churchill**

Sobre Nosotros







FOOD & NUTRITION INNOVATION

"INSPIRAR, CONOCER, PENSAR, CREAR, RELACIONAR Y COMUNICAR"



Gente que Propone Soluciones



Colaboramos para realizar transformaciones de manera ágil





EXPERIENCIAS DE INNOVACIÓN QUE MARCANALAS EMPRESAS Y A CONSUMIDORES

NUEVAS ALTERNATIVAS DE CULTIVO. UNA REALIDAD LA AGRICULTURA VERTICAL

sabroso, Garden Berry de Bowery es la fresa de verano por excelencia en un potente bocado. Perfectamente equilibradas entre lo cítrico y lo dulce, estas bayas de color rojo rubí, jugosas pero firmes, son ideales para combinar con una delicada crema batida o en una brillante ensalada de rúcula con una vinagreta de pimienta.



Bowery's Wild Berry es pequeño y amapola, ideal junto con queso cheddar fuerte, chocolate amargo o en un cóctel amargo. Es una baya más suave, más pequeña y potente que contiene una tonelada de sabor brillante y floral.

¿QUÉ VEMOS EN LOS MERCADOS?



Framboise et Balsamique

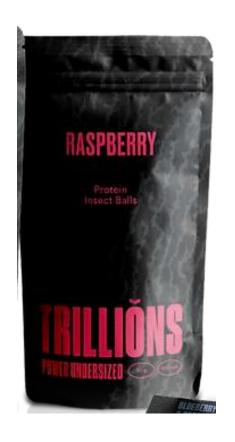






¿QUÉ VEMOS EN LOS MERCADOS?









High dose of antioxidants

¿CÓMO PUEDEN "NACER" ESTOS SUPERFOODS?



NUESTRA APUESTA POR LA INNOVACIÓN A TRAVÉS DEL FOODTECH (REVTM)



La radiación no es una forma de calor sino una forma de energía que al interaccionar con la materia se manifiesta en calor gracias a un campo electromagnético

Conducción iónica: iones acelerados por CE colisionan con las moléculas de agua (ocurre millones de veces por segundo, generando calor por fricción)

Rotación dipolar: El agua es dipolar, las moléculas vibran a alta frecuencia y se convierte en energía cinética o térmica

Presión del aire MUY BAJA, el punto de ebullición queda por debajo de los 40°C → Permite deshidratar los alimentos sin dañarlos

Las ondas electromagnéticas tienen un componente eléctrico (E) y un componente magnético (M).

E y M son perpendiculares entre si y ambos perpendiculares a la direccion de "viaje".

ELEGIMOS DEJAR LO ARTIFICIAL.... PARA BUSCAR LO MEJOR DE LA BIODIVERSIDAD PERUANA A TRAVÉS DEL FOODTECH

VITAMINA C (100G)







VITAMINA C (100G)







AD











FOODTECH MAS ALLÁ DE LO FUNCIONAL... UNA EXPERIENCIA SENSORIAL

Composición volátil MANGO(µg kg-1)			
	NXTDRIED	Liofilizado	p-valor
3-Metil butanal	0,19 a	0,02 a	0,006
Hexanal	0,18 ^a	0,42 a	0,029
Heptanal	0,10 a	0,36 a	0,009
β-Mirceno	0,08	0,01	0,396
Hexanoato de etilo	0,15	0,02	0,153
Octanal	0,05 ^a	0,19 a	0,033
δ-3-Careno	4,49	0,79	0,299
Limoneno	0,19	0,40	0,306
2-Octenal	0,11	0,23	0,146
1-Octanol	0,04	0,09	0,167
Terpinoleno	0,11	0,02	0,397
Nonanal	0,59	0,72	0,729
Octanoato de etilo	0,10 a	0,02 a	0,027
trans-Cariofileno	0,36	0,03	0,362
a-Humuleno	0,12	0,01	0,297
TOTAL	6,85	3,32	



Existe más del doble de compuestos volátiles (Aroma) en el mango NXTDRIED que en el liofilizado.

Tenemos por ejemplo el compuesto d-3-Careno (olor cítrico dulce) tenemos 5,68 veces mas que el liofilizado esto es lo que hace que se reconozca el sabor del mango

OPORTUNIDAD COMO COLORANTE Y CLEAN LABEL O EDULCORANTE NATURAL





Chile: Potencia de berries nativos con propiedades antioxidantes





Sostenibilidad como eje de innovación y nuevas oportunidades de negocio







Cosmética



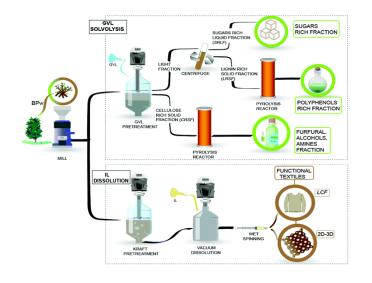
Zumos funcionales



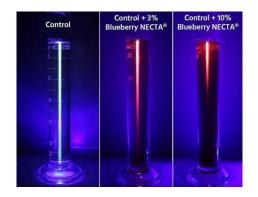
Sostenibilidad como eje de innovación y nuevas oportunidades de negocio











Comida para mascotas

Aceite protector



Take Home Message

¿LLEGAS A TIEMPO AL FOODTURO?

GRAN DEMANDA DE ALIMENTOS SALUDABLES Y DE EXPERIENCIAS (CONECTAR CON EL CONSUMIDOR REAL)

ALIANZA DEL CONOCIMIENTO Y **FOODTECHEN ENTORNOS** COLABORATIVOS (RECONOCER)

FOODTURO ESTA EN NUESTRAS MANOS

INVENTAR LOS MERCADOS DEL MAÑANA AL SERVICIO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE



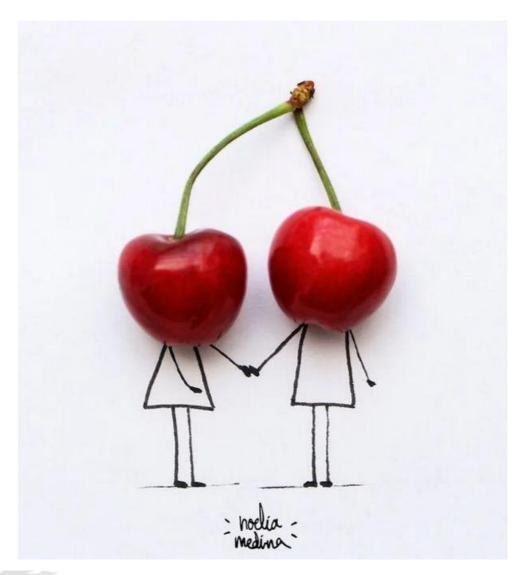






EL ÉXITO LLEGARA A ESAS
PERSONAS, INSTITUCIONES Y PAÍSES
QUE SEAN RÁPIDOS PARA
ADAPTARSE, LENTOS PARA
QUEJARSE Y ABIERTOS AL CAMBIO
(SCHEICHER, 2015)

#HAGAMOSSENTIR #SINPASIONNOHAYFUTURO #SININNOVACIÓNNOHAYFUTURO



Berry much







@befoodlab
@PrietoHontoriaP

