













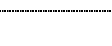












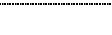











Logo de la compañía	Nombre de la compañía	Nombre o breve descripción	Indicación / Propiedades	Aplicación/es en industria alimentaria*	Fase de desarrollo del producto-servicio-tecnología					Más información	
					I+D	Validación	Registro	Patentado	Disponible en el mercado		
	ALGAENERGY, S.A.	AlgaeFood® : microalgas de alta calidad certificada con diversas aplicaciones en productos nutracéuticos y aditivos dexosidantes alimentarios.	Altos niveles de ácidos grasos poliinsaturados, tipo w3 (EPA, DHA y ARA), proteínas , vitaminas y carotenoides.	Aceites y grasas/Otros	x	x	x	x	x	<a href="http://www.algaenergy.es">www.algaenergy.es</a>	
	ALGAENERGY, S.A.	AlgaePiscis® : microalgas de alta calidad certificada con diversas aplicaciones en productos para la alimentación animal.	Altos niveles de ácidos grasos poliinsaturados, tipo w3 (EPA, DHA y ARA), proteínas, vitaminas y carotenoides.	Aceites y grasas/Alimentación Animal/Otros	x	x	x	x	x	<a href="http://www.algaenergy.es">www.algaenergy.es</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Conservantes naturales	Extractos con actividad antimicrobiana	Alimentos manufacturados	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Colección de carotenoides	Cepas y extractos	Colorantes naturales	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Colección de antioxidantes	Cepas y extractos	Ingredientes funcionales	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Análisis de antibióticos en leche	Detección simultánea de 23 antibióticos	Industrias lácteas	x	x			x	<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Análisis de ácidos grasos	Determinación y cuantificación	Industrias lácteas	x	x			x	<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Oenococcus oeni	Fermentación maloláctica	Industria vitivinícola	x				x	<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Alimentos funcionales	Colecciones micros/Ensayos in vitro e in vivo	Industria alimentaria	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Acuicultura	Probióticos y prebióticos	Piscifactorías	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Acuicultura	Alimentación animal	Piscifactorías	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Microalgas	Aprovechamiento integral de la biomasa	Subproductos diversas aplicaciones	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Producción por fermentación	Normas GMP, tanques de 3.000 litros	Industria alimentaria	x				x	<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomar Microbial Tec.	Productos edulcorantes	Origen microbiano	Industria alimentaria	x					<a href="http://www.institutobiomar.com">www.institutobiomar.com</a>	
	Biomedal	GlutenTox Sticks	Tiras inmunocromatográficas para la detección de gluten en alimentos	Todo tipo de fabricantes alimentarios	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	Biomedal	GlutenTox ELISA Sandwich	Ensayo ELISA para la cuantificación de gluten en muestras alimentarias	Todo tipo de fabricantes alimentarios	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	Biomedal	GlutenTox ELISA Competitivo	Ensayo ELISA para la cuantificación de gluten en muestras alimentarias. Apto para muestras	Todo tipo de fabricantes alimentarios	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	Biomedal	GlutenTox READER	Lector de tiras inmunocromatográficas	Todo tipo de industria alimentaria que realice determinac	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	Biomedal	Equipo de Microencapsulación	Equipo portátil de microencapsulación	Industria láctea, fabricantes ingredientes, fabricantes alimentos, enriquecimientos, etc.	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	Biomedal	Servicios de análisis de gluten	Servicio de análisis de gluten. Certificación ISO 17025	Todo tipo de industria alimentaria	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	Biomedal	Servicios de análisis de alimentos	Amplo port-folio de análisis alimentarios (alérgenos, físico-químicos, microbiológicos, etc.)	Todo tipo de industria alimentaria	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	Biomedal	Servicios de I+D+i: asesoramiento y ejecución de proyectos de I+D	Soluciones tecnológicas para la industria agroalimentaria	Todo tipo de industria alimentaria	x	x			x	<a href="http://www.biomedal.com">www.biomedal.com</a>	
	BIOPOLIS	Aislamiento e identificación de microorganismos alterantes y patógenos	Detección rápida y precisa de este tipo de microorganismos, para minimizar riesgos sanitarios en las diferentes etapas del proceso, derivados de la contaminación del alimento	Industria cárnica / Elaboración y conservación de pescados / Preparación y conservación de frutas y verduras / Aceites y grasas / Industria láctea / Molinería, almidones y productos amiláceos / Alimentación animal / Panadería y pastelería / Azúcar, cacao y chocolate / Bebidas alcohólicas / Aguas	x	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Microorganismos iniciadores de la fermentación (starters)	Asegurar que el proceso de fermentación se lleva a cabo en el momento apropiado y con los microorganismos seleccionados, garantizando la homogeneidad del producto en los diferentes lotes de fabricación, control del tiempo de fermentación	Industria cárnica / Industria láctea / Panadería y pastelería / Bebidas alcohólicas /	x	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Microorganismos y compuestos como bioconservantes	Mejora de la vida útil y calidad organoléptica y microbiológica del producto, mediante microorganismos	Elaboración y conservación de pescados	x	x				Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Prebióticos	Adición de oligosacáridos en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto que estimulan el crecimiento de microorganismos probióticos y la inhibición de microorganismos patógenos, para lograr una mejor salud gastrointestinal, así como confirmación del	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	x	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Probióticos	Adición de microorganismos vivos en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud, así como confirmación del beneficio en el producto final.	Industria láctea / Aguas minerales y bebidas analcohólicas / Alimentación animal	x	x				Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Probióticos con actividad específica: Para prevención de infección por patógenos y mejora de la salud gastrointestinal	Adición de microorganismos vivos en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto para la mejora del estado de salud gastrointestinal, así como confirmación del beneficio en el producto final.	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas / Alimentación animal	x	x				Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Probióticos con actividad específica: Para la prevención de infección gástrica por <i>Helicobacter pylori</i>	Adición de microorganismos vivos en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto, sobre la prevención de úlcera gástrica provocada por <i>Helicobacter pylori</i> , así como confirmación del beneficio en el producto	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	x	x	x	x		Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Probióticos con actividad específica: Para prevenir la inflamación por celiaquía	Adición de microorganismos vivos en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto, sobre la respuesta alérgica (inflamación intestinal y degradación de péptidos tóxicos) de las proteínas del gluten, así como confirmación del beneficio en el producto final	Industria láctea / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	x	x	x	x		Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Probióticos con actividad específica: Para combatir el estrés oxidativo	Adición de microorganismos vivos en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto para revertir estados iniciales de metabolopatías (neurodegeneración, envejecimiento, diabetes, etc.), así como confirmación del beneficio en el producto final	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	x	x				Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Probióticos con actividad específica: Para tratamiento y prevención de la obesidad	Adición de microorganismos vivos en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto para la reducción de la grasa corporal, así como confirmación del beneficio en el	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	x	x				Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Evaluación y validación funcional (in vitro e in vivo) de ingredientes funcionales y alimentos funcionales	Confirmación del potencial efecto beneficioso sobre la salud y/o sobre determinadas metabolopatías, que poseen determinados ingredientes añadidos a la formulación del producto y confirmación del beneficio en el producto final	Industria láctea / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate	x	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>

	BIOPOLIS	Evaluación y validación funcional ( <i>in vitro</i> e <i>in vivo</i> ) de aceites y grasas	Confirmación del potencial efecto beneficioso sobre la salud y/o sobre determinadas metabolopatías, que poseen determinados ingredientes añadidos a la formulación del producto y en concreto sobre obesidad, neurodegeneración, estrés oxidativo y confirmación del beneficio en el producto final	Industria cárnica / Elaboración y conservación de pescados / Aceites y grasas / Industria láctea / Molinería, almidones y productos amiláceos / Alimentación animal / Panadería y pastelería / Azúcar, cacao y chocolate	X					Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Péptidos bioactivos: Hidrolizados proteicos	Adición de ingredientes en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto para la rápida asimilación de la proteína hidrolizada para funcionalidades como prevención de la obesidad, enfermedades neurodegenerativas, estrés oxidativo, diabetes, hipertensión o infección por patógenos, así como	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	X	X				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Péptidos bioactivos de cacao	Adición de ingredientes en la formulación del producto, validados como beneficiosos para la salud y en concreto para la prevención del Alzheimer e hipertensión, así como confirmación del beneficio en el producto final	Azúcar, cacao y chocolate	X	X	X	X		Disponible la licencia para la producción de los péptidos bioactivos	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Optimización de procesos enfocados a la mejora del perfil lipídico	Mejora de la composición nutricional del producto final, a través de la optimización de la relación de ácidos grasos saturados e insaturados, mediante aproximaciones biotecnológicas (microorganismos, enzimas, etc.)	Industria cárnica / Elaboración y conservación de pescados / Aceites y grasas / Industria láctea / Molinería, almidones y productos amiláceos / Alimentación animal / Panadería y pastelería / Azúcar, cacao y chocolate	X					Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Caracterización de perfil enzimático en preparados comerciales	Mejora y optimización de procesos enzimáticos, a través de la selección del preparado comercial que mejor rendimiento ofrece en función de la actividad enzimática	Industria láctea / Panadería y pastelería / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate	X	X				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Enzimas hemicelulolíticas (xilanas)	Crecimiento más rápido de la explotación animal, con menores costes de alimentación, mediante la mejor digestibilidad del alimento y consecuente incremento de la producción	Alimentación animal	X	X	X	X		Disponible el producto acabado y la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Revalorización de residuos y subproductos	Búsqueda de residuo "cero" y aprovechamiento de subproductos para darles un valor añadido en la propia industria o en otras, reduciendo costes y favoreciendo nuevas fuentes de ingresos para la empresa	Industria cárnica / Elaboración y conservación de pescados / Preparación y conservación de frutas y verduras / Aceites y grasas / Industria láctea / Molinería, almidones y productos amiláceos / Alimentación animal / Panadería y pastelería / Azúcar, cacao y chocolate / Bebidas alcohólicas / Aguas	X	X				Disponible el servicio	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOPOLIS	Mejora y optimización de procesos	Solución a problemas de producción, con posibilidad de realizar escalado de la solución a nivel industrial para testar su eficacia	Industria cárnica / Elaboración y conservación de pescados / Preparación y conservación de frutas y verduras / Aceites y grasas / Industria láctea / Molinería, almidones y productos amiláceos / Alimentación animal / Panadería y pastelería / Azúcar, cacao y chocolate / Bebidas alcohólicas / Aguas	X	X				Disponible el servicio	<a href="http://www.biopolis.es">www.biopolis.es</a>
	BIOSEARCH, S.A.	EUPOLY-3	Aceite LC-Omega 3 para la alimentación funcional y productos nutraceúticos con excelentes propiedades organolépticas	Alimentación funcional / Complementos de la dieta / Nutrición infantil	X		X		X		<a href="http://www.asebio.com/documents/TRIPTICO_EUPOLY_3Biosearch.pdf">http://www.asebio.com/documents/TRIPTICO_EUPOLY_3Biosearch.pdf</a>
	BIOSEARCH, S.A.	HEREDITUM	Cepas de probióticos con capacidad para regular hábitos intestinales y potenciar las defensas del organismo	Industria láctea	X		X	X	X		<a href="http://www.asebio.com/documents/TRIPTICO_HEREDITUM_Biosearch_life.pdf">http://www.asebio.com/documents/TRIPTICO_HEREDITUM_Biosearch_life.pdf</a>
	BIOSEARCH, S.A.	HEREDITUM	Cepas de probióticos de origen de leche materna para su uso en nutrición infantil	Industria nutrición infantil	X		X	X	X		<a href="http://www.asebio.com/documents/TRIPTICO_HEREDITUM_Biosearch_life.pdf">http://www.asebio.com/documents/TRIPTICO_HEREDITUM_Biosearch_life.pdf</a>
	BIOSEARCH, S.A.	EXXENTIA	Extractos vegetales con diferentes funcionalidades para el cuidado de la salud (cardiovascular, mental, digestiva, sistema inmune, estrés, antioxidante, entre otros)	Alimentación funcional / Industria Farmacéutica, Dietética y Cosmética / Alimentación animal	X		X		X		<a href="http://www.asebio.com/documents/FOLLETO_EXXENTIABiosearchlife.pdf">http://www.asebio.com/documents/FOLLETO_EXXENTIABiosearchlife.pdf</a>
	INGENASA	INGEZIM GLUTEN	Ensayo ELISA para la cuantificación de gluten en muestras de alimentos	Todo tipo de industria alimentaria	X	X				X	
	INGENASA	INGEZIM GLUTEN SEMIQ	Ensayo ELISA para la semi cuantificación de gluten en muestras de alimentos	Todo tipo de industria alimentaria	X	X				X	
	INGENASA	INGEZIM B-LACTOGLOBULINA	Ensayo ELISA para la determinación de b-lactoglobulina en muestras alimentarias y ambientales	Todo tipo de industria alimentaria	X	X				X	
	INGENASA	INGEZIM CASEÍNA	Ensayo ELISA para la determinación de Caseína en muestras alimentarias	Todo tipo de industria alimentaria	X	X					
	Ingredientis Biotech	Descubrimiento y desarrollo de ingredientes bioactivos	Obesidad y enfermedades asociadas (diabetes, enfermedad cardiovascular, ...)	Industria cárnica / Aceites y grasas / Industria láctea / Alimentación animal / Panadería y pastelería / Otros	X	X					<a href="http://www.ingredientisbiotech.es">www.ingredientisbiotech.es</a>
	Ingredientis Biotech	Desarrollo de nuevos aditivos para la industria alimentaria	Conservantes / Antioxidantes / Texturizantes	Industria cárnica / Elaboración y conservación de pescado / Preparación y conservación de frutas y hortalizas / Industria láctea / Panadería y pastelería / Azúcar, cacao y chocolate	X						<a href="http://www.ingredientisbiotech.es">www.ingredientisbiotech.es</a>
	Ingredientis Biotech	Servicios de I+D+i : ejecución de proyectos de I+D+i (desarrollo de nuevos productos, mejora de productos existentes en el mercado,...)	Soluciones tecnológicas para la industria agroalimentaria	Industria cárnica / Elaboración y conservación de pescado / Preparación y conservación de frutas y hortalizas / Aceites y grasas / Industria láctea / Molinería, almidones y productos amiláceos / Alimentación animal / Panadería y pastelería / Azúcar, cacao y chocolate / Bebidas alcohólicas / Aguas	X					X	<a href="http://www.ingredientisbiotech.es">www.ingredientisbiotech.es</a>
	LAIMAT	Sensores para la detección de tóxicos en carnes.	Sensibilidad, selectividad, especificidad, reproducibilidad, fácil uso, rapidez y portabilidad	Industria cárnica, alimentación animal, otros	X						<a href="http://www.laimat.com">www.laimat.com</a>
	LAIMAT	Sensores para la detección de tóxicos en pescados.	Sensibilidad, selectividad, especificidad, reproducibilidad, fácil uso, rapidez y portabilidad	Elaboración y conservación de pescados, alimentación animal, otros	X						<a href="http://www.laimat.com">www.laimat.com</a>
	LAIMAT	Sensores para la detección de tóxicos en vinos.	Sensibilidad, selectividad, especificidad, reproducibilidad, fácil uso, rapidez y portabilidad	Bebidas alcohólicas, otros	X						<a href="http://www.laimat.com">www.laimat.com</a>
	LAIMAT	Sensores para la detección de tóxicos en lácteos fermentados.	Sensibilidad, selectividad, especificidad, reproducibilidad, fácil uso, rapidez y portabilidad	Industria láctea, aguas minerales y bebidas analcohólicas, otros	X						<a href="http://www.laimat.com">www.laimat.com</a>
	LAIMAT	Desarrollo de micro/nanocápsulas de ingredientes y principios activos para ser incluidos en matrices alimentarias	Aumento de estabilidad y vida útil, enmascaramiento de olores, sabores y colores, aumenta facilidad en los procesos, liberación controlada, marketing.	Industria cárnica, elaboración y conservación de pescados, preparación y conservación de frutas y hortalizas, aceites y grasas, industria láctea, alimentación animal, panadería y pastelería, azúcar, cacao y chocolate, bebidas alcohólicas, aguas minerales	X					X	<a href="http://www.laimat.com">www.laimat.com</a>
	LEITAT Centro Tecnológico	Interesterificación enzimática de grasas y aceites y cristalización de grasas	Mejora del perfil nutricional de productos alimentarios	Aceites y grasas / Industria Láctea / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate	X						Disponibilidad de equipos de laboratorio
	LEITAT Centro Tecnológico	Valorización de subproductos y coproductos : obtención de productos funcionales	Obtención de productos para industria cosmética/alimentaria/farmacéutica y para alimentación animal	Aceites y grasas / Industria Láctea / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate / Elaboración y conservación de pescados / Preparación y conservación de frutas y hortalizas	X						
	LEITAT Centro Tecnológico	Ensayos in vitro de toxicidad, seguridad, ADME y eficacia plasmática	Genotoxicidad, fototoxicidad, hepatotoxicidad, ADME	TODAS						X	Disponibilidad de realizar ensayos en laboratorio con GLP, kits comerciales y puesta a punto de nuevos ensayos
	LEITAT Centro Tecnológico	Plasma como tecnología higienizante	Higienización de superficies alimentarias	Aceites y grasas / Industria Láctea / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate / Elaboración y conservación de pescados / Preparación y conservación de frutas y hortalizas	X					X	Equipos de laboratorio y piloto
	LEITAT Centro Tecnológico	Microencapsulación	Protección de ingredientes activos / liberación controlada / evitar problemas organolépticos	Industria Láctea / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate / Preparación y conservación de frutas y hortalizas / Panadería y pastelería	X						Disponibilidad de tecnologías químicas, spray drier y Electrospinning
	LEITAT Centro Tecnológico	Biofilms	Estudio de la formación de biofilms y validación de tecnologías de eliminación de biofilms	Aceites y grasas / Industria Láctea / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate / Elaboración y conservación de pescados / Preparación y conservación de frutas y hortalizas	X						Puesta a punto de protocolos según las necesidades de cada industria o site.
	Parque Científico Tecnológico Aula Dei: Servicio de Biología Molecular	Servicio Biología Molecular: PCRY PCR a tiempo real (qRT-PCR), Análisis de SNPs, Pureza Híbrida, metilación de ADN, Extracción de ADN/ARN.		De aplicación a todos los sectores	X	X				X	<a href="http://www.zaxpark.com">www.zaxpark.com</a>
	Parque Científico Tecnológico Aula Dei: Servicio de Biología Molecular	Servicio Biología Molecular: Secuenciación de ADN, análisis de fragmentos, construcción de librerías genómicas.	Mejora Genética Vegetal. Obtención de huellas genéticas de individuos, variedades y poblaciones.	De aplicación a todos los sectores	X	X				X	<a href="http://www.zaxpark.com">www.zaxpark.com</a>
	Parque Científico Tecnológico Aula Dei: Servicio de Biología Molecular	Servicio Biología Molecular: Identificación de genes de interés agronomicos y de QTLs . Construcción de mapas genéticos.	Identificación varietal y relaciones filogenéticas. Análisis de diversidad genética en poblaciones naturales y de mejoramiento. Identificación de genes de interes agronomico (resistencia a enfermedades, aumento de la producción, mejora de propiedades organolepticas y nutricionales, etc.).	De aplicación a todos los sectores	X	X				X	<a href="http://www.zaxpark.com">www.zaxpark.com</a>
	Parque Científico Tecnológico Aula Dei: Servicio de Biología Molecular	Servicio Biología Molecular: Genotipado y detección precoz de fenotipos a partir de marcadores moleculares (Selección asistida por marcadores, SAM)		De aplicación a todos los sectores	X	X				X	<a href="http://www.zaxpark.com">www.zaxpark.com</a>

	Parque Científico Tecnológico Aula Dei: Servicio de Biología Molecular	Servicio Biología Molecular: Desarrollo de marcadores moleculares		De aplicación a todos los sectores	x	x			x	<a href="http://www.zaxpark.com">www.zaxpark.com</a>
	Seprox Biotech	Hidroxitiroso, hidroxitiroso acetato y DOPAC	Protección contra la genotoxicidad debida a contaminantes químicos generados en los procesos de fabricación.	Industria cárnica / Panadería y pastelería.	x					<a href="http://www.seprox.es">www.seprox.es</a>
	Seprox Biotech	Hidroxitiroso, hidroxitiroso acetato y DOPAC	Reducción de los efectos oxidantes del hierro libre y del grupo hemo en carnes	Industria cárnica	x					<a href="http://www.seprox.es">www.seprox.es</a>
	Seprox Biotech	Hidroxitiroso, hidroxitiroso acetato y DOPAC	Protección contra peroxidación lipídica en alimentos cárnicos en empaquetado.	Elaboración y conservación de pescados / Aceites y grasas.	x					<a href="http://www.seprox.es">www.seprox.es</a>
	Seprox Biotech	Hidroxitiroso, hidroxitiroso acetato y DOPAC	Aumento en la estabilidad de aceites	Aceites y grasas	x					<a href="http://www.seprox.es">www.seprox.es</a>
	Seprox Biotech	Hidroxitiroso, hidroxitiroso acetato y DOPAC	Reducción de la contaminación por agentes patógenos en productos de alimentación animal o humana.	Industria cárnica / Preparación y conservación de frutas y hortalizas / Industria láctea / Alimentación animal	x					<a href="http://www.seprox.es">www.seprox.es</a>
	Seprox Biotech	Hidroxitiroso, hidroxitiroso acetato y DOPAC	Protector de lipoproteínas de baja densidad LDL de daños oxidativos	Aceites y grasas / Industria láctea / Aguas minerales y bebidas no alcohólicas	x				Health claim aprobada por EFSA en aceites.	<a href="http://www.seprox.es">www.seprox.es</a>
	Seprox Biotech	Hidroxitiroso, hidroxitiroso acetato y DOPAC	Protección contra el cáncer de colon	Industria cárnica / Preparación y conservación de pescados / Preparación y conservación de frutas y hortalizas / Industria láctea / Alimentación animal.	x					<a href="http://www.seprox.es">www.seprox.es</a>
	VivaCell Biotechnology España	Servicios para certificar científicamente la actividad biológica de alimentos, extractos e ingredientes funcionales	Estudios <i>In Vitro</i> e <i>In Vivo</i> de efectos sobre la Obesidad y Síndrome Metabólico, Envejecimiento, Sistema Cardiovascular, Sistema Inmune, Neuroprotección, Nutrición.	De aplicación a todos los sectores					x	<a href="http://www.vivacellspain.com">www.vivacellspain.com</a>

\* Actualizado en noviembre de 2011