
















Logo de la compañía	Nombre de la compañía	Nombre o breve descripción	Indicación / Propiedades	Aplicación/es en industria alimentaria*	I+D	Validación	Registro	Patentado	Disponible en el mercado	Más información	
	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.	Ingredientes funcionales/Complementos dietéticos/Aceites y grasas/Otros	x	x	x	x	x	www.algaenergy.es	
	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/Piscifactorias/Otros	x	x	x	x	x	www.algaenergy.es	
	Biomar Microbial Tec.	Conservantes naturales	Extractos con actividad antimicrobiana	Alimentos manufacturados	x					www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Colección de carotenoides	Cepas y extractos	Colorantes naturales	x					www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Colección de antioxidantes	Cepas y extractos	Ingredientes funcionales	x					www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Análisis de antibióticos en leche	Detección simultánea de 23 antibióticos	Industrias lácteas	x	x			x	www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Análisis de ácidos grasos	Determinación y cuantificación	Industrias lácteas	x	x			x	www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Oenococcus oeni	Fermentación maloláctica	Industria vitivinícola	x				x	www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Alimentos funcionales	Colecciones micros/Ensayos in vitro e in vivo	Industria alimentaria	x					www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Acuicultura	Probióticos y prebióticos	Piscifactorias	x					www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Acuicultura	Alimentación animal	Piscifactorias	x					www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Microalgas	Aprovechamiento integral de la biomasa	Subproductos diversas aplicaciones	x					www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Producción por fermentación	Normas GMP, tanques de 3.000 litros	Industria alimentaria	x				x	www.institutobiomar.com	
	Biomar Microbial Tec.	Productos edulcorantes	Origen microbiano	Industria alimentaria	x					www.institutobiomar.com	
	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 minerales y bebidas	x	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	www.biopolis.es
	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 y calidad del producto final.	Industria cárnica / Industria láctea / Panadería y pastelería / Bebidas alcohólicas /	x	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	www.biopolis.es
	BIOPOLIS	Microorganismos y compuestos como bioconservantes	Mejora de la vida útil, 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	www.biopolis.es
	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 beneficio en el producto final.	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	x	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	www.biopolis.es
	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	www.biopolis.es
	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	www.biopolis.es
	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 final	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	www.biopolis.es
	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	www.biopolis.es
	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 patologías (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	www.biopolis.es
	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 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	www.biopolis.es
	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 patologías, 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	www.biopolis.es

					Fase de desarrollo del producto-servicio-tecnología					
Logo de la compañía	Nombre de la compañía	Nombre o breve descripción	Indicación / Propiedades	Aplicación/es en industria alimentaria*	I+D	Validación	Registro	Patentado	Disponible en el mercado	Más información
	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 metabopatías, 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	www.biopolis.es
	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 confirmación del beneficio en el producto final	Industria láctea / Panadería y pastelería / Aguas minerales y bebidas analcohólicas	X	X			Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	www.biopolis.es
	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	www.biopolis.es
	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	www.biopolis.es
	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 necesidad del cliente	Industria láctea / Panadería y pastelería / Alimentación animal / Azúcar, cacao y chocolate	X	X			Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	www.biopolis.es
	BIOPOLIS	Enzimas hemicelulolíticas (xilanasas)	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	www.biopolis.es
	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 minerales y bebidas analcohólicas / Otros	X	X			Disponible el servicio	www.biopolis.es
	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 minerales y bebidas analcohólicas / Otros	X	X			Disponible el servicio	www.biopolis.es
	BIOSEARCH, S.A.	EUPOLY-3	Aceite LC-Omega 3 para la alimentación funcional y productos nutracéuticos con excelentes propiedades	Alimentación funcional / Complementos de la dieta / Nutrición infantil	X		X		X	www.biosearchlife.com
	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	www.biosearchlife.com
	BIOSEARCH, S.A.	HEREDITUM	Cepas de probióticos de origen de leche materna para la nutrición infantil	Industria nutrición infantil	X		X	X	X	www.biosearchlife.com
	BIOSEARCH, S.A.	EXXENTIA	Extractos vegetales con diferentes funcionalidades para el cuidado de la salud (cardiovascular, mental, digestiva, sistema inmune, estrés, antioxidantes, entre otros)	Alimentación funcional / Industria Farmacéutica, Dietética y Cosmética / Alimentación animal	X		X		X	www.biosearchlife.com
	INGENASA	INGEZIM GLUTEN	Ensayo ELISA para la cuantificación de gluten en muestras de alimentos	Todo tipo de industria alimentaria	x	x			x	www.ingenasa.eu
	INGENASA	INGEZIM GLUTEN SEMIQ	Ensayo ELISA para la semi cuantificación de gluten en muestras de alimentos	Todo tipo de industria alimentaria	x	x			x	www.ingenasa.eu
	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	www.ingenasa.eu
	INGENASA	INGEZIM CASEÍNA	Ensayo ELISA para la determinación de Caseína en muestras alimentarias	Todo tipo de industria alimentaria	x	x				www.ingenasa.eu
	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				www.ingredientisbiotech.es
	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					www.ingredientisbiotech.es
	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 minerales y bebidas analcohólicas / Otros	x				x	www.ingredientisbiotech.es
	LAIMAT	Sensores para la detección de tóxicos en carnes.		Industria cárnica, alimentación animal, otros	x					www.laimat.com
	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					www.laimat.com
	LAIMAT	Sensores para la detección de tóxicos en vinos.		Bebidas alcohólicas, otros	x					www.laimat.com
	LAIMAT	Sensores para la detección de tóxicos en lácteos fermentados.		Industria láctea, aguas minerales y bebidas analcohólicas, otros	x					www.laimat.com
	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 y bebida analcohólicas, otros	x				Disponible la tecnología para personalizar las soluciones al cliente	www.laimat.com
	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 y una planta piloto de cristalización de margarinas

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	
	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 plasma	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 Electrospray
	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. n. site
	Seprox Biotech	Hidroxitirosol, hidroxitirosol acetato y DOPAC	Protección contra la genotoxicidad debida a contaminantes químicos generados en los procesos de fabricación	Industria cárnica / Panadería y pastelería.	X					www.seprox.es
	Seprox Biotech	Hidroxitirosol, hidroxitirosol acetato y DOPAC	Reducción de los efectos oxidantes del hierro libre y del grupo hemo en carnes	Industria cárnica	X					www.seprox.es
	Seprox Biotech	Hidroxitirosol, hidroxitirosol acetato y DOPAC	Protección contra peroxidación lipídica en alimentos ricos en omega-3	Elaboración y conservación de pescados / Aceites y grasas.	X					www.seprox.es
	Seprox Biotech	Hidroxitirosol, hidroxitirosol acetato y DOPAC	Aumento en la estabilidad de aceites	Aceites y grasas.	X					www.seprox.es
	Seprox Biotech	Hidroxitirosol, hidroxitirosol 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					www.seprox.es
	Seprox Biotech	Hidroxitirosol, hidroxitirosol 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 2016		www.seprox.es
	Seprox Biotech	Hidroxitirosol, hidroxitirosol 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					www.seprox.es
	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, Nutricosmética	De aplicación a todos los sectores					X	www.vivacellspain.com