



## ***FORMENTERA***

**Alternativas vegetales de alimentos fermentados: yogures y kombucha, nutricionalmente completos y con características organolépticas deseables para el consumidor**

**Coordinador técnico:** Francisco A. Tomás Barberán (CEBAS-CSIC)



Presupuesto concedido al CEBAS: 252.494 €



Proyecto CPP2022-009547, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por la Unión Europea “NextGenerationEU”/PRTR”

La empresa **AMC INNOVA** y los centros de investigación **CEBAS-CSIC** y **CTNC** colaboran como socios en el proyecto titulado *“Alternativas vegetales de alimentos fermentados: yogures y kombucha, nutricionalmente completos y con características organolépticas deseables para el consumidor”* con el acrónimo **FORMENTERA**, proyecto que se enmarca en el programa de ayudas Colaboración Público Privada 2022 del Ministerio de Ciencia e Innovación.

La necesidad de alimentar a una población mundial que a día de hoy se estima en más de 7.800 millones de personas, el fuerte aumento de la demanda del consumo de alimentos beneficiosos para la salud, así como los elevados costes ambientales y económicos de los productos de origen animal, son algunos de los principales motivos del aumento del interés en la búsqueda de alternativas en el sector de la alimentación como son los productos de origen vegetal. Por otra parte, el constante aumento en la demanda y popularidad de alimentos fermentados se debe a su sabor único, sus beneficios para la salud y su capacidad para mejorar la digestión, la absorción de nutrientes o fortalecer el sistema inmunológico.

En este escenario, se plantea la ejecución del proyecto **FORMENTERA** en colaboración entre diferentes actores del sector de la alimentación, centrado en la **búsqueda de nuevos productos fermentados de origen vegetal (yogures y kombucha) con características organolépticas y nutricionales mejoradas, incorporando además como materia prima subproductos de la industria alimentaria mediante procesos de reconversión limpia, así como la validación de los productos en estudios de intervención en humanos.**

Con el desarrollo del proyecto, el consorcio **FORMENTERA** pretenden ofrecer soluciones sólidas y definitivas a los retos que hoy en día existen en el mercado, a la vez que ofrece otros más novedosos, que sean capaces de solventar los problemas de sostenibilidad y salud que están emergiendo y a los que se debe hacer frente durante esta primera mitad de siglo. Los principales resultados del proyecto, los nuevos productos, están enfocados a toda la población, en concreto a aquellas personas que demanden el consumo de productos de origen vegetal y de productos que tengan un impacto positivo sobre la salud.

La publicación es parte del proyecto CPP2022-009547, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por la Unión Europea “NextGenerationEU”/PRTR”