



## Servicio de análisis de calidad proteica para la industria alimentaria

Análisis completo de la calidad proteica y la digestibilidad de nuevos ingredientes y combinaciones proteicas utilizando técnicas avanzadas como LC-MS-Orbitrap, modelos *in vitro* (cultivos celulares y modelos 3D), modelos *ex-vivo* y modelos *in vivo* (*C. elegans*) y ensayos clínicos postprandiales. El análisis incluye la caracterización del perfil aminoacídico, evaluación de la biodisponibilidad y digestibilidad y determinación de antinutrientes.



MÁS INFO



FUNCIONALIDAD Y SALUD

### DIRIGIDO A:

- **Industria alimentaria:** empresas desarrolladoras de nuevos productos alimenticios, especialmente aquellas enfocadas en alimentos funcionales y suplementos proteicos.
- **Empresas de ingredientes alimentarios:** proveedores de ingredientes alimentarios que buscan validar y promocionar las propiedades de sus productos.
- **Startups de alimentación innovadora:** nuevas empresas que desarrollan productos basados en proteínas alternativas y que necesitan datos científicos para respaldar sus afirmaciones de marketing.

### BENEFICIOS:

Desarrollo de **ingredientes y alimentos adaptados a necesidades** nutricionales individuales.

Contacto:  
[info@optiprot.net](mailto:info@optiprot.net)

Únete a la Red de Tecnologías Ómicas:  
[www.optiprot.net](http://www.optiprot.net)

### CENTROS DE LA RED OPTIPROT

ainia

CNTA

AZTI  
MEMBER OF  
BASQUE RESEARCH  
& TECHNOLOGY ALLIANCE

ANFACO  
CECOPESCA

eurecat  
Centro Tecnológico



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES



Financiado por la Unión Europea  
NextGenerationEU



CDTI  
INNOVACIÓN