

Servicio de asesoramiento y prueba de concepto en obtención de proteínas

Asesoría especializada y desarrollo de procesos asociados a la obtención de proteínas: producción/fermentación, extracción y purificación, a fin de maximizar la eficiencia y calidad del producto final con foco en la funcionalidad tecnológica y en el impacto ambiental.

Aplicación de tecnologías avanzadas para obtener concentrados y aislados proteicos de alta pureza y rendimiento, como ultrafiltración y microfiltración, cromatografía de intercambio iónico y afinidad y precipitación isoeléctrica, tecnologías de escalado y tecnologías avanzadas de caracterización reológica y funcional.

DIRIGIDO A:

- **Empresas del sector alimentario:** productores de alimentos y bebidas que buscan mejorar sus procesos de producción proteica.
- **Fabricantes de ingredientes:** compañías que suministran ingredientes proteicos con voluntad de innovación en métodos de producción, o estabilización (vehiculización) de ingredientes.



MÁS INFO



ECOPROCESO

BENEFICIOS:

- Desarrollo de **ingredientes y alimentos adaptados a necesidades nutricionales** individuales o a grupos específicos de población (niños, población senior, deportistas...)
- Reducción del desperdicio alimentario y **optimización de recursos naturales**; residuo cero.

Contacto:
info@optiprot.net

Únete a la Red de Tecnologías Ómicas:
www.optiprot.com

CENTROS DE LA RED OPTIPROT

ainia

CNTA

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

ANFACO
CECOPESCA

eurecat
Centro Tecnológico