

Servicio de análisis ómico (metagenómica, transcriptómica, proteómica y metabolómica) para la obtención y caracterización de proteínas

Estudio del efecto de las tecnologías de obtención y procesado de proteínas y combinaciones proteicas en la calidad proteica y el valor nutricional de ingredientes y productos finales.

Se utiliza una variedad de tecnologías de vanguardia: secuenciación de nueva generación transcriptómico a nivel de célula única mediante plataformas como Chromium iX e Illumina, espectrometría de masas, cromatografía líquida y gaseosa, análisis *in vitro* de digestibilidad y fermentación *in vitro*.

DIRIGIDO A:

- **Centros de Investigación:** instituciones académicas y de investigación que desarrollan nuevos ingredientes y productos proteicos.
- **Universidades:** departamentos de ciencia y tecnología de alimentos que investigan nuevas fuentes y combinaciones de proteínas.
- **Empresas biotecnológicas y farmacéuticas:** compañías que desarrollan ingredientes bioactivos y necesitan caracterizar y evaluar la funcionalidad de proteínas alternativas.



MÁS INFO



ECOPROCESO

- **Fabricantes de alimentos y bebidas:** empresas interesadas en desarrollar nuevos productos alimentarios con proteínas alternativas.
- **Fabricantes de ingredientes:** compañías que suministran ingredientes proteicos con voluntad de innovación en métodos de producción.

BENEFICIOS:

- Desarrollo **de alimentos adaptados a necesidades nutricionales** individuales.
- Creación **de nuevas y mejores combinaciones proteicas** y de microorganismos (probióticos).

Contacto:
info@optiprot.net

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

CENTROS DE LA RED OPTIPROT

ainia

CNTA

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

**ANFACO
CECOPESCA**

eurecat
Centro Tecnológico



MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,
Transformación y
Resiliencia



INNOVACIÓN