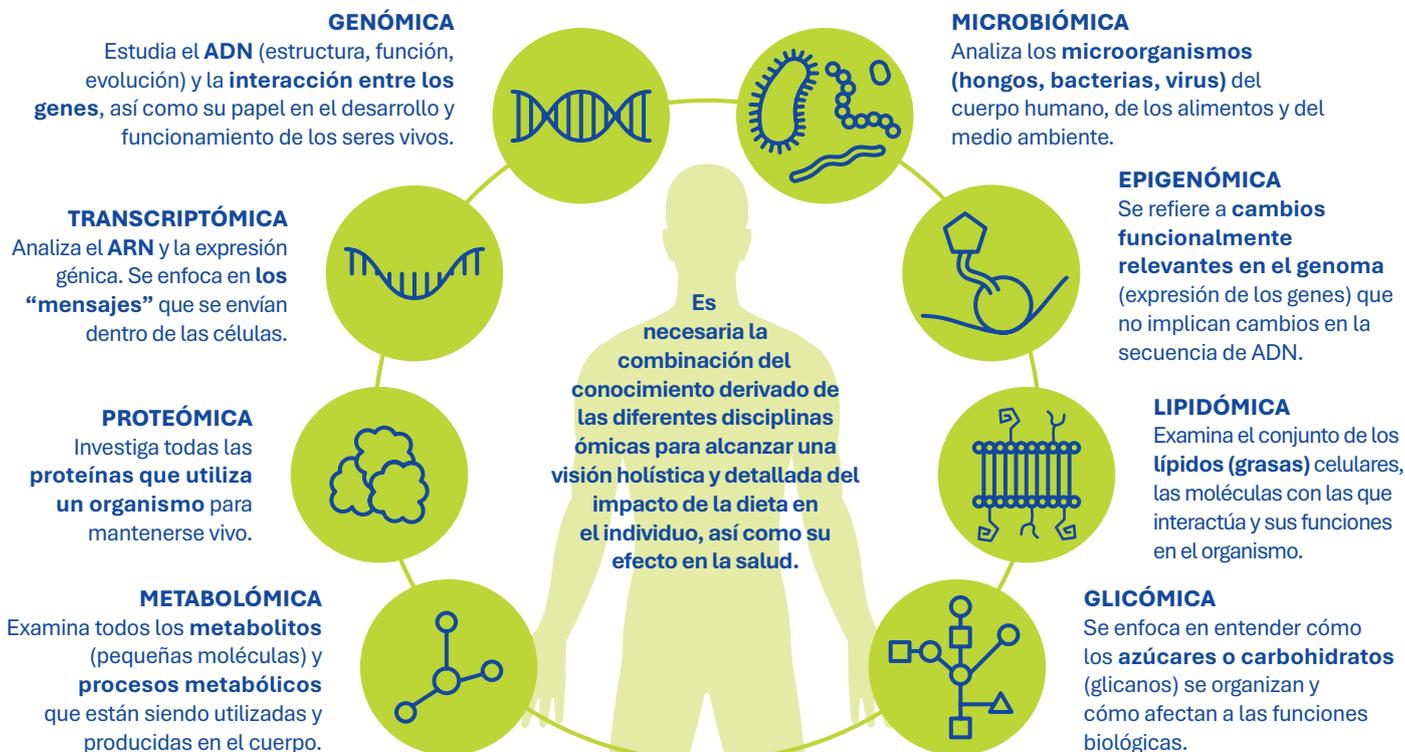


TECNOLOGÍAS ÓMICAS: REVOLUCIONANDO LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Las tecnologías ómicas son herramientas avanzadas que permiten comprender de manera más precisa cómo los ingredientes, su obtención y su procesamiento influyen en la salud humana.

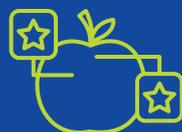


Las ciencias ómicas están jugando un papel crucial en la transformación hacia una agricultura y una producción de alimentos más saludables, sostenibles y personalizados.



APLICACIONES

- Desarrollo de **alimentos adaptados** a necesidades nutricionales individuales.
- Mejora en la **detección y control de contaminantes** y patógenos en los alimentos.
- Creación de **nuevas y mejores combinaciones proteicas** y de microorganismos (probióticos).
- Reducción del desperdicio alimentario y **optimización de recursos naturales**.



INNOVACIONES CLAVE

- Desarrollo de **alimentos fortificados** con mayor contenido de nutrientes esenciales.
- Creación de **suplementos personalizados** basados en perfiles genéticos individuales.
- Incremento de **alimentos funcionales** mediante la identificación de ingredientes que promueven la salud y previenen enfermedades.



BENEFICIOS

- **Mejora de la salud y bienestar** gracias a alimentos optimizados nutricionalmente.
- **Mayor variedad de alimentos** con sabores y texturas mejorado.
- **Información clara y precisa** sobre el contenido y beneficios de los alimentos.
- **Envejecimiento saludable**.

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