



HOMÓLOGOS MARINOS



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA



Fondos Europeos



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

PARTICIPAN:

APONIENTE



CONVOCATORIA:

CDTI Proyecto de Investigación y Desarrollo.

PRESUPUESTO PROYECTO: 463.666€

FECHAS:

- Inicio: noviembre 2022
- Fin: octubre 2024

OBJETIVO GENERAL

El proyecto SEANDER tiene como objetivo principal identificar y valorizar nuevas fuentes de materias primas de origen marino sostenibles y no aprovechadas actualmente, con aplicación en la industria agroalimentaria, así como en el área de los biopesticidas.

OBJETIVOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS:

1. La obtención de nuevos aromas y sabores terrestres (cítrico, castaña, flores, bacon, entre otros) procedentes de macro y microalgas.
2. Utilizar las macro y microalgas como fuente de materia prima para la industria alimentaria humana y animal, como antibacterianos y antioxidantes, reemplazando aditivos y conservantes sintéticos (como, por ejemplo, los códigos "E").
3. Formular nuevos productos en la industria agrícola como insecticidas, acaricidas, larvicidas, herbicidas o fungicidas, a partir de fuentes marinas sostenibles y no explotadas.
4. Incorporar las proteínas obtenidas a partir de la revalorización de los subproductos de la industria pesquera y/o las capturas no deseadas, en matrices alimentarias (economía circular).



MARINE COUNTERPARTS



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA



Fondos Europeos



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

PARTICIPANTS:

APONIENTE



CALL:

Individual Project CDTI

BUDGET: 463.666€

DATES:

- Start: november 2022
- End: october 2024

GENERAL OBJECTIVE:

To identify and to value new sources of raw materials of marine origin that are sustainable and not currently used, with application in the agri-food industry, as well as in the area of biopesticides.

SPECIFIC TECHNOLOGIES/OBJECTIVES:

- Obtaining new terrestrial aromas and flavors (citrus, chestnut, flowers, bacon, among others) from macro and microalgae.
- Use macro and microalgae as a source of raw material for the human and animal food industry, such as antibacterials and antioxidants, replacing synthetic additives and preservatives (such as "E" codes).
- Formulate new products for the agricultural industry such as insecticides, acaricides, larvicides, herbicides or fungicides, obtained from sustainable and unexploited marine sources.
- Incorporate the proteins obtained from the revaluation of by-products of the fishing industry and/or unwanted catches, in food matrices (circular economy).