Una decena de startups navarras participan en el evento internacional 'Food 4 Future' en el stand promovido por Desarrollo Económico

CEIN ha dado a conocer el itinerario CEIN AGROFOOD, enfocado específicamente en el sector agroalimentario

Jueves, 19 de mayo de 2022

Representantes de las startups navarras que participan en estos días en 'Food 4 Future'.

El Departamento de Desarrollo Económico y Empresarial, a través de la dirección general de Política Empresarial, Proyección Internacional y Trabajo, ha impulsado el stand de la sociedad pública Centro Europeo de Empresas e Innovación de Navarra (CEIN) en la Food 4 Future - Expo Foodtech, que se ha desarrollado del 17 al 19 de mayo en Bilbao.

Se trata de un evento internacional enfocado en la innovación y la tecnología para la industria de la alimentación y bebidas al que también han acudido las startups navarras Almotech, Bread Free, Greentech, Ingredalia, MOA Foodtech, Nawattia Smart Comfort, Nucaps, Nulab, Pyroistech y Vision Quality.

En concreto, el stand conjunto se ha ubicado en el espacio Foodtech Startup Forum, que ha albergado al ecosistema de startups foodtech y ha puesto en contacto a personas emprendedoras y startups con aceleradoras, fondos de inversión, corporate ventures, empresas líderes de la industria alimentaria y clústeres tecnológicos internacionales.

CEIN ha dado a conocer su itinerario CEIN AGROFOOD, dirigido específicamente al sector agroalimentario y que cuenta con servicios especializados para el fomento, la aceleración de proyectos y el escalado de empresas innovadoras que operan en el sector.

Tal y como ha destacado la consejera delegada de CEIN, Pilar Irigoien, presente hoy en el stand, "el agroalimentario es uno de los sectores estratégicos de nuestra comunidad, y eventos como este son esenciales para visibilizarlo y para reforzar y enriquecer su ecosistema emprendedor".

Startups navarras participantes

Las startups que han compartido el stand junto con CEIN son:

- YENXA, creada por Almotech, es un electrodoméstico que transforma aceite usado en jabón (líquido y sólido) de diferentes usos (doméstico y cosmético), con un kit de cápsulas biodegradables.
- Bread Free es la primera empresa a nivel mundial que combina Biotecnología e Inteligencia Artificial para fabricar harina de trigo segura para celiacos, generando productos con propiedades organolépticas similares a los tradicionales, mejor calidad nutricional y a un coste de producción menor.
- Las soluciones de Greentech están orientadas a la reducción de huella hídrica y huella de carbono en sus clientes aplicando sistemas novedosos de reducción en el consumo de agua principalmente en la industria agroalimentaria. Estas soluciones, además de ser sostenibles, permiten reducir el impacto medioambiental instalando y gestionando sistemas de última generación.
- Ingredalia aborda la fabricación, distribución y comercialización, con medios propios o ajenos, de extractos, ingredientes naturales, aditivos, productos funcionales y/o saludables para la industria alimentaria, cosmética, nutracéutica, parafarmacia, agricultura, ganadería y otras, basados en el uso de materiales orgánicos procedentes del sector agroalimentario.
- MOA Foodtech combina biotecnología e inteligencia artificial para convertir los residuos y subproductos de la industria agroalimentaria en una "next generation protein" con alto valor nutricional y 100% sostenible.
- En Nawattia son especialistas en instalaciones inteligentes de calefacción por infrarrojo lejano.

Diseñan, fabrican y proyectan grandes instalaciones en entornos con elevadas exigencias ambientales, de uso y limpieza. Basan sus aplicaciones en la mejora de la eficiencia energética, así como en dotar del máximo confort térmico y bienestar a los usuarios de su sistema.

- Nucaps es una empresa biotecnológica internacional que diseña y fabrica ingredientes funcionales Health Inside: bioactivos y probióticos microencapsulados en proteínas naturales. Mejora la nutrición y salud de las personas ayudando a producir mejores alimentos, suplementos y fármacos, al hacer que los ingredientes bioactivos sean estables, fáciles de absorber, saludables y naturales.
- Nulab desarrolla soluciones tecnológicas en el sector Agroindustrial para el control de la calidad y seguridad alimentaria en tiempo real, de una forma precisa, al total de la producción y en un entorno digital.
- Pyroistech desarrolla proyectos de I+D en la industria agroalimentaria gracias a su conocimiento en los campos de la óptica y la fotónica, con el objetivo de mejorar la calidad de los procesos productivos y posibilitar el seguimiento de sus parámetros críticos, incluyendo color, contenido de azúcar/grados Brix, la adulteración de alimentos (leche, aceite) o la detección de defectos superficiales en frutas y verduras.
- VisionQuality desarrolla y fabrica máquinas y sistemas industriales para la inspección y clasificación de producto en tiempo real, principalmente basadas en Visión y en Inteligencia Artificial Su actividad se focaliza principalmente en la industria alimentaria y han creado máquinas standard de inspección en diferentes sectores.