

## **AINIA propone desarrollar desarrollar nuevos productos alimenticios, cosméticos y farmacéuticos del sobrante de la elaboración del vino**



### Noticias

AINIA centro tecnológico ha obtenido excelentes resultados en el estudio de la interacción de los polifenoles con la microbiota del colon, tras la aplicación de extractos de uva en alimentos funcionales

El **procesado de la uva genera un 20% de residuos sólidos**. En concreto, según datos de la Organización Internacional del Vino (OIV), 100 kilos de uva generan unos **25 kilos de desechos, de los que el 50% son pieles de uva, el 25% tallos y el 25% restante semillas**.

Según el centro tecnológico AINIA, "es posible aprovechar estas sobras que genera la elaboración del vino, "la revalorización de los subproductos derivados del vino surge de la necesidad de la industria vitivinícola de encontrar una alternativa viable que otorgue, a los residuos procedentes de la uva, una segunda oportunidad". Las investigaciones demuestran que la uva y sus derivados cuentan con unas propiedades nutritivas, preventivas y curativas, que la convierten en un valor en alza aplicable a una gran variedad de productos y sectores.

### **Nuevas líneas de negocio con un gran potencial todavía por explotar**

La elaboración de vinagres, orujos y mostos procedentes de los sarmientos y los restos de poda de las vides, la fabricación de papel o la obtención de energía como el carbón activo han sido las soluciones tradicionales para el aprovechamiento de estos desechos. Pero las líneas de investigación más innovadoras se dirigen al desarrollo de nuevos productos para alimentación, medicina y cosmética que, además de proporcionar una solución a los excedentes de subproductos vitivinícolas, abren ventajosas líneas de negocio a las bodegas.

### **De la copa al plato**

En alimentación, los residuos procedentes de la elaboración del vino se utilizan por su alto poder nutritivo y su riqueza en antioxidantes y fibra dietética, en el desarrollo de alimentos funcionales, como puede ser: la incorporación de polifenoles como conservantes naturales o como ingrediente funcional orientado al desarrollo de alimentos enriquecidos para la tercera edad.

En particular, la aplicación de extractos de uva en alimentos funcionales es muy amplia debido a los beneficios que aporta relacionados con la salud intestinal, la reducción de los niveles de colesterol, la protección frente a problemas cardiovasculares y el refuerzo del sistema inmunológico.

AINIA centro tecnológico ha obtenido excelentes **resultados en el estudio de la interacción de los polifenoles con la microbiota del colon**, mediante la aplicación de extractos de uva en alimentos funcionales y la evaluación de sus beneficios a través del Digestor in Vitro, aparato digestivo artificial de AINIA que reproduce las condiciones naturales del proceso de digestión gastrointestinal (estómago, intestino delgado y colon) de los alimentos, para conocer la supervivencia y la colonización intestinal de los componentes de los alimentos en la digestión.

### **También en el sector farmacéutico**

En el vino existen más de 200 sustancias bioactivas diferentes con efectos metabólicos tan

beneficiosos como una elevada capacidad antioxidante y antiinflamatoria, y la reducción del riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

Por este motivo, el uso de polifenoles procedentes de productos vitivinícolas es cada vez más frecuente en la medicina tradicional, por ejemplo, en la fabricación de cápsulas para prevenir o mejorar problemas de circulación sanguínea, como antiinflamatorio, o incluso por sus beneficios en la reducción de los niveles de colesterol.

### **Del vino a la cosmética**

El alto contenido en antioxidantes (vitaminas C y E) y polifenoles de la uva tiene cada vez más adeptos entre los que buscan prevenir el envejecimiento cutáneo. Así, existen productos y terapias de belleza basadas en el vino como la enoterapia: una técnica de masajes y baños con aceites, tónicos, jabones y cremas elaborados con los componentes sobrantes de la elaboración del vino como extractos de uva, semillas, hollejo y hojas de parra.

Además, su uso cosmético se extiende al desarrollo de productos fotoprotectores y antimanchas solares así como protectores de la piel after-sun. También se emplean en cremas antiarrugas y combinado con vitaminas en cosméticos.

### **Beneficio inmediato para las empresas**

La recuperación de los compuestos bioactivos de los subproductos de la uva supone un beneficio a corto plazo para las empresas que ahorran los costes de su eliminación, pero también tiene un gran potencial a medio y largo plazo, con el desarrollo tecnológico de nuevos productos y con su aplicación a una gran variedad de sectores.

Estas innovadoras soluciones ofrecen a las empresas ventajas empresariales como: la posibilidad de ofrecer un valor añadido, diferenciarse de la competencia en el mercado con un nuevo producto y entrar en el sector de mercado de productos saludables, que cuenta con un gran potencial.

AINIA, Centro Tecnológico