



NUTRISALT

PER UNA ALIMENTACIÓ INNOVADORA, SALUDABLE, SEGURA I SOSTENIBLE

PECT NUTRISALT PER UNA ALIMENTACIÓ INNOVADORA, SEGURA, SANA I SOSTENIBLE



AJUNTAMENT DE REUS



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

eurecat

IRTA



Diputació Tarragona



Generalitat
de Catalunya



Unió Europea
Fons europeu
de desenvolupament regional

BALANÇ D'ACTUACIONS



El PECT Nutrisalt és una iniciativa impulsada per l'Ajuntament de Reus amb la implicació dels agents d'R+D+i del territori: la Universitat Rovira i Virgili (URV), la Fundació URV, Eurecat i l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA). Compta també amb la col·laboració del teixit empresarial i de diferents ajuntaments del Camp.

Iniciat el 2018, Nutrisalt ha comptat amb un pressupost d'1.924.619 €, cofinançants al 50% amb fons provinents del (PO) FEDER de Catalunya, i amb una aportació del 25% de la Diputació de Tarragona.



CINC PROJECTES D'INVESTIGACIÓ

El PECT Nutrisalt és un projecte orientat a la transformació i dinamització del sector agroalimentari al voltant de la innovació, la salut, l'economia verda i la internacionalització que s'emmarca en la política d'especialització territorial de la regió definida al llarg de l'última dècada.

Des d'aquest plantejament, ha aplegat 5 projectes d'investigació específics:

1. Generar arguments científics sobre el consum de productes de proximitat

A càrrec del Grup de Nutrigenòmica del Departament de Bioquímica i Biotecnologia de la Universitat Rovira i Virgili, que han desenvolupat un estudi per avaluar l'efecte del consum de la fruita de proximitat sobre el ritme estacional a partir de la hipòtesi que les fruites i verdures de proximitat són més saludables perquè ajuden a sincronitzar el ritme biològic intern de les persones que en consumeixen a les condicions de l'entorn gràcies a la seva marca distintiva en polifenols.

Els resultats han permès aportar arguments científics sobre l'efecte saludable del consum d'aliments de proximitat i, per tant, tindran efecte sobre l'economia local. La introducció de la perspectiva temporal en els estudis de nutrició (crononutrició) és un enfocament nou que en els propers anys tindrà gran projecció.

Objectius específics:

- Determinar la marca distintiva de polifenols de fruites i verdures de la nostra zona. S'han quantificat les classes i polifenols individuals de fruites i verdures i s'ha fet un estudi extensiu de fruits secs, fruites i verdures conreades a la zona, incloent varietats autòctones i de cultiu ecològic i convencional.
- Comparar la interacció del ritme circannual de fruites de temporada locals amb fruites de temporada d'origen llunyà.
- Identificar les famílies i la marca distintiva de polifenols de les fruites i hortalisses amb més capacitat d'ajudar l'organisme a sincronitzar el ritme circannual.



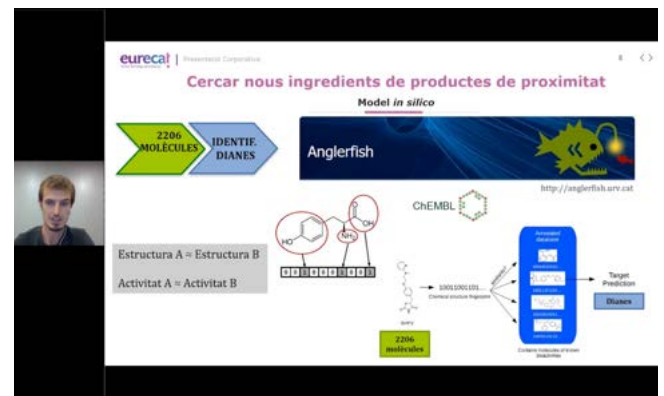
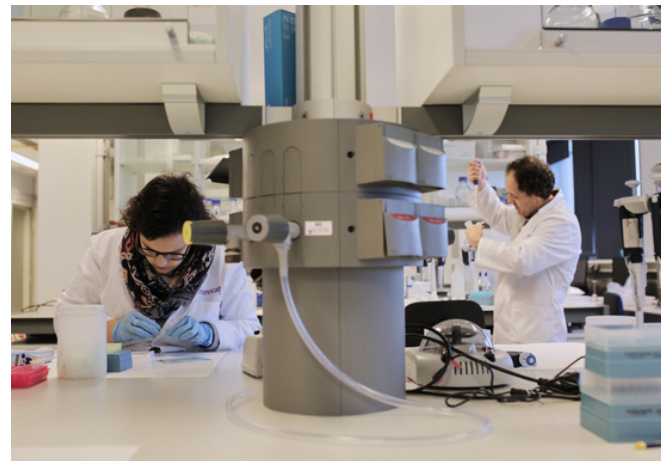
2. Cerca de nous ingredients de fonts vegetals de proximitat

Aquests dos projectes s'han realitzat des del centre tecnològic Eurecat a Reus, des d'on s'ha desenvolupat una plataforma de seguretat alimentària per a la detecció de frau en aliments propis del Camp de Tarragona i de l'àrea mediterrània. La plataforma ha generat una base de dades d'accés obert que recull metodologies i sistemes d'anàlisi per a la detecció de situacions de frau alimentari en més d'un centenar d'espècies vegetals i animals pròpies de la mediterrània. Per a la detecció de substàncies al·lèrgiques, s'ha fet un recull de les tècniques més utilitzades per a la detecció dels principals al·lèrgens en superfícies; aquells que afecten a més persones o que poden causar reaccions més greus. L'eina es gestiona des de les infraestructures singulars del Centre de Ciències Òmiques (COS), una unitat mixta amb la Universitat Rovira i Virgili.

Des de la Unitat de Nutrició i Salut d'Eurecat s'han identificat també, emprant metodologies computacionals desenvolupades pel grup de recerca en Químio-informàtica i Nutrició de la URV, potencials ingredients saludables presents en plantes del Camp de Tarragona, prioritant les parts de les plantes que no es mengen, per tal de donar-los valor afegit i en línia amb el concepte d'economia circular. Posteriorment, l'activitat biològica saludable d'aquestes molècules i ingredients ha estat validada mitjançant estudis in vitro i en animals. Aquests estudis constitueixen la base perquè aquestes molècules i ingredients puguin fer-se servir per a l'elaboració d'aliments funcionals o suplementes alimentaris.

Finalment, s'ha posat en funcionament una nova plataforma d'ecotoxicitat per a la detecció de l'impacte ambiental de contaminants aquàtics i terrestres. La base de dades, així com material de divulgació sobre els resultats de les investigacions, són accessibles per a investigadors, professionals, empreses i ciutadania.

3. Creació de la Unitat de Seguretat Alimentària i de la Plataforma d'Ecotoxicitat



**SISTEMES D'ANÀLISI PER
DETECTAR EL FRAU ALIMENTARI
A LA MEDITERRÀNIA**



Productes saludables, segurs i sostenibles: nous serveis innovadors per a la indústria agroalimentària i de la salut

Organizador: Eurecat Live Events | Presentador: Eurecat Live Events

 Francesc Puiggròs Director Científic àrea de Biotecnologia Eurecat	 Óscar Subirats Regidor de Salut i Ciutadania Ajuntament de Reus	 Joan Teichemé Investigador de la UT Nutrició i Salut Eurecat
 Matteo Pusceddu Investigador de la UT Nutrició i Salut Eurecat	 Juan María Alcalde Investigador de la UT Nutrició i Salut Eurecat	 Nerea Abesolo Investigadora de la UT Ciències Òmiques Eurecat



4. Noves instal·lacions de l'IRTA a Mas Bové: Cooking Lab i Show room

Aquestes noves instal·lacions estan concebudes perquè els professionals del sector de la restauració coneguin de prop, des de la pràctica i l'accés directe a la informació i als productes, les possibilitat d'aplicació de l'oli d'oliva verge extra i dels fruits secs a la cuina, ja sigui cuina tradicional o cuina més innovadora:

- **Cooking Lab per a olis d'oliva:** cuina experimental per a professionals de la restauració, amb unitats bàsiques de processat en condicions controlades per realitzar experiments de comportament de l'oli d'oliva. Amb una sala de tast equipada per a l'anàlisi sensorial d'aliments preparats.
- **Show room i Centre d'interpretació de l'ús de l'oli a la cuina.** Dedicat específicament a l'ús de l'oli a la cuina moderna i als aliments enriquits amb productes derivats de la indústria oleícola. Les empreses i els professionals del sector disposaran d'un espai per compartir les seves experiències i resultats. Incorporarà una col·lecció actualitzada de mostres (oleoteca i nuciteca) perquè les empreses i professionals les puguin utilitzar per als seus projectes i demostracions.



5. Acostar al sector recursos diversos per a la promoció i comercialització de l'oli d'oliva extra verge

A càrrec de la Fundació URV, s'ha treballat en dues grans línies:

- Recollir treballs científics sobre la qualitat de l'oli d'oliva, les seves propietats nutricionals i els seus efectes sobre la salut. Revaloritzar subproductes amb alt valor afegit per a la indústria alimentària, farmacèutica i cosmètica, com ara l'ús de la sansa prèviament pretractada com a fertilitzant biològic i productes funcionals rics en compostos bioactius.
- Estudi de mercat al voltant de l'oli centrat en el comportament dels consumidors i programa de difusió i assessorament sobre la cultura de l'oli d'oliva verge extra. Creació d'una Aula de l'oli d'oliva com a plataforma per coordinar i impulsar les actuacions de difusió del seu coneixement, i la cultura i la gastronomia que s'hi relacionen.

En el marc d'aquesta operació, i amb la col·laboració del Consell Regulador de la DOP de l'Oli Siurana, s'ha posat en marxa la plataforma www.olisiurana.cat, un marketplace on comprar lots d'oli d'oliva de 16 molins de la DOP Siurana i que ha permès mantenir la relació amb els consumidors que habitualment es concretava en la Fira de l'Oli Nou de Reus el mes de novembre.



DIFUSIÓ CIUTADANA

Des de l'Ajuntament de Reus, amb la col·laboració dels equips d'investigadors de les diferents institucions que han dut a terme els projectes, s'han impulsat diferents iniciatives per acostar els objectius i els resultats tant als sectors productius com al conjunt de la ciutadania.

El plantejament inicial, previst per donar compte en aquest segon semestre de 2020 dels resultats dels projectes, ha hagut d'adaptar-se al context de pandèmia i les restriccions en l'organització d'actes públics, que ja van afectar, el mes de març, algunes actuacions programades.

Nutrisalt.reus.cat

Des del web del projecte, **Nutrisalt.reus.cat**, s'ha donat compte dels objectius de les diferents investigacions i del seu desenvolupament a partir d'entrevistes i notícies diverses. També s'hi han habilitat espais de difusió de la tasca d'empreses i professionals del sector.

Materials de difusió

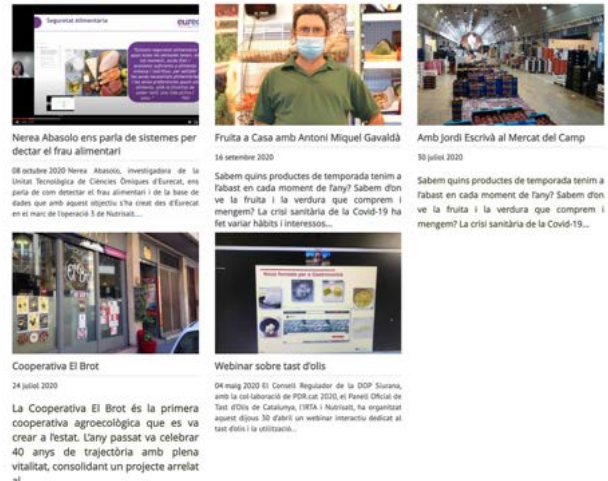
IS'han editat diferents materials de difusió, tant de caràcter especialitzat com de divulgació general, amb un apartat específic de materials pedagògics:

- Base de dades: Sistemes d'anàlisis per detectar el frau alimentari a la Mediterrània
- Nuciteca. Col·lecció de varietats d'ametlla. Base de dades de característiques industrials i nutricionals de les varietats disponibles a IRTA.
- Oleoteca: col·lecció de varietats d'olivera. Base de dades de característiques de les varietats disponibles a IRTA
- Receptaris: s'han editat 4 receptaris, un per a cada estació de l'any, centrats en fruites i verdures de cada temporada.

• Dossiers pedagògics per acostar al públic, especialment estudiants, els principis científics sobre els qual es sustenten les diferents investigacions dutes a terme:

- Calendari de fruites i verdures de temporada + fitxa didàctica
- Productes i verdures de proximitat
- Nous productes i ecotoxicitat
- Seguretat alimentària
- L'oli d'oliva verge extra

Tots aquests materials són accessibles des del web del projecte.





NUTRISALT

PER UNA ALIMENTACIÓ INNOVADORA, SALUDABLE, SEGURA I SOSTENIBLE



**Generalitat
de Catalunya**



Unió Europea
Fons europeu
de desenvolupament regional