

Empresas andaluzas suman esfuerzos en el desarrollo de grasas saludables

Noticias

El proyecto ATENA tiene como objetivo desarrollar tecnologías que hagan posible la obtención de aceites y grasas con mejoras nutricionales

Cinco empresas andaluzas han aunado esfuerzos en los últimos dos años para desarrollar tecnologías que hagan posible la obtención de aceites y grasas con mejoras nutricionales y tecnológicas que puedan incorporarse en productos de alimentación, manteniendo sus características organolépticas.

Este ha sido el principal objetivo del **proyecto ATENA, cuyo título es "El aceite de oliva y otras grasas saludables. Aplicaciones tecnológicas para su transformación en productos de alto valor añadido"**, aprobado en la convocatoria de 2013 del programa Feder Innterconecta, ha indicado Biosearch en una nota.

Este programa va dirigido a financiar grandes proyectos integrados de I+D de carácter estratégico y de gran dimensión, que tiene como objetivo el desarrollo de tecnologías novedosas en áreas tecnológicas de futuro, con proyección económica y comercial a nivel internacional y que supongan, al mismo tiempo, un avance tecnológico e industrial relevante para las regiones.

ATENA ha contado con la participación de empresas de producto final como Aceites del Sur-Coosur, dedicada a la elaboración de aceite de oliva o Penalva Alimentación (Helados Nordwik).

En el consorcio han colaborado grupos de investigación de la Universidad de Granada, Cádiz y Córdoba, del Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (Citoliva) y de la Asociación de Investigación y Cooperación Industrial de Andalucía (Aicia), vinculada a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Sevilla.

Para el desarrollo del proyecto se ha contado con el apoyo del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y con cofinanciación a cargo de los Fondos Feder (Fondo Europeo de Desarrollo Regional).

Redacción