



¿Qué puede hacer la biotecnología por el sector alimentario?

Para más información: <http://www.asebio.com/inno/>
innoempresa@asebio.com

- Técnicas para asegurar la calidad, seguridad y autenticidad de los alimentos evitando fraudes y adulteraciones
- Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios con propiedades más saludables o atractivas para el consumidor
- Ensayos/estudios de absorción o biodisponibilidad para ingredientes alimentarios
- Nuevas tecnologías para una agricultura, ganadería y acuicultura, más eficientes, competitivas, sostenibles y seguras
- Mejoras en la eficiencia de los procesos biotecnológicos clásicos, como las fermentaciones lácteas, la curación de embutidos o la producción de bebidas alcohólicas
- Herramientas tecnológicas para disminuir el impacto ambiental de las industrias alimentarias y dar valor a sus subproductos y residuos...



asebio

INNOEMPRESA
DGPYME

