

ALIBER²⁰²²

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



Paladares Inteligentes e Innovadores



Alimentaria

Colaboradores Institucionales

Main Partner

Premium Partners



#alimentos
despaña



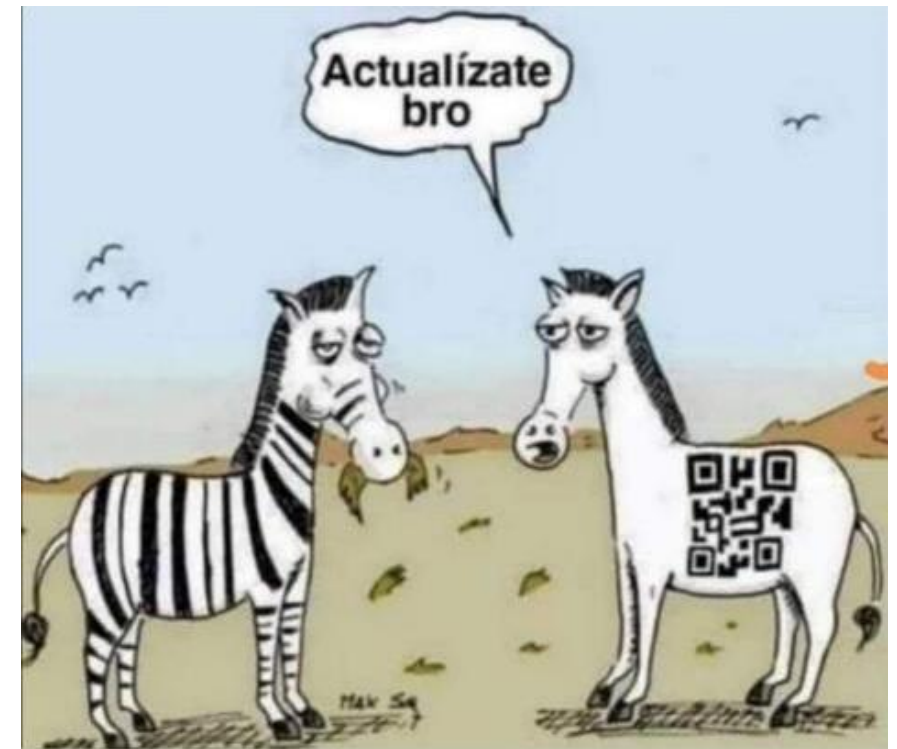
artica



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



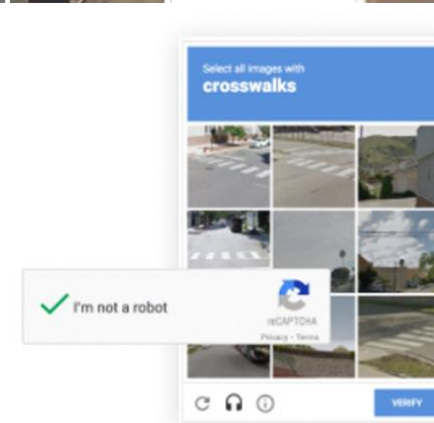
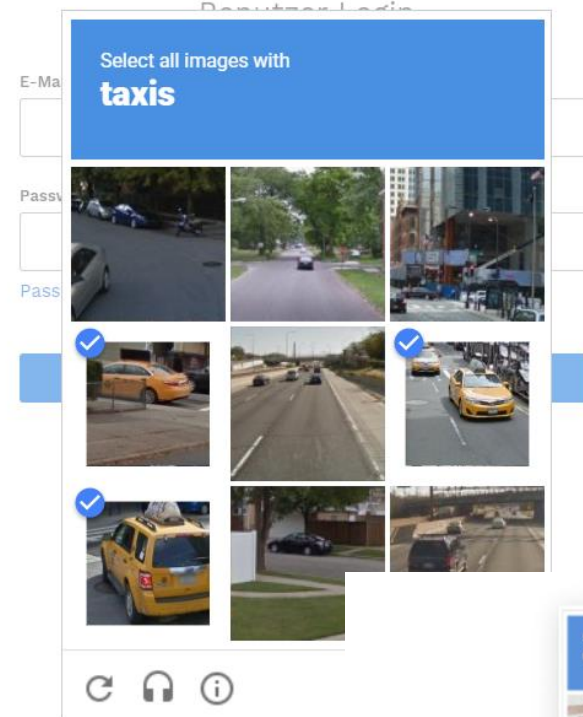
¿INNOVACIÓN? ¿INVENTO? ¿DIFERENCIAS? ¿ATEMPORAL?



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



¿UTILIZAMOS IA EN NUESTRO DÍA A DÍA?



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



“LAS OPORTUNIDADES
ESTÁN DONDE HAY PROBLEMAS
Y GENTE QUEJÁNDOSE.”

-JACK MA-
FUNDADOR DE ALIBABA



Y QUE HA PASADO DURANTE
ESTE AÑO??

SE TRATA DE GENERAR
SOLUCIONES

ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



¿QUIÉNES SOMOS?



"INSPIRAR, CONOCER, PENSAR, CREAR,
RELACIONAR Y COMUNICAR"

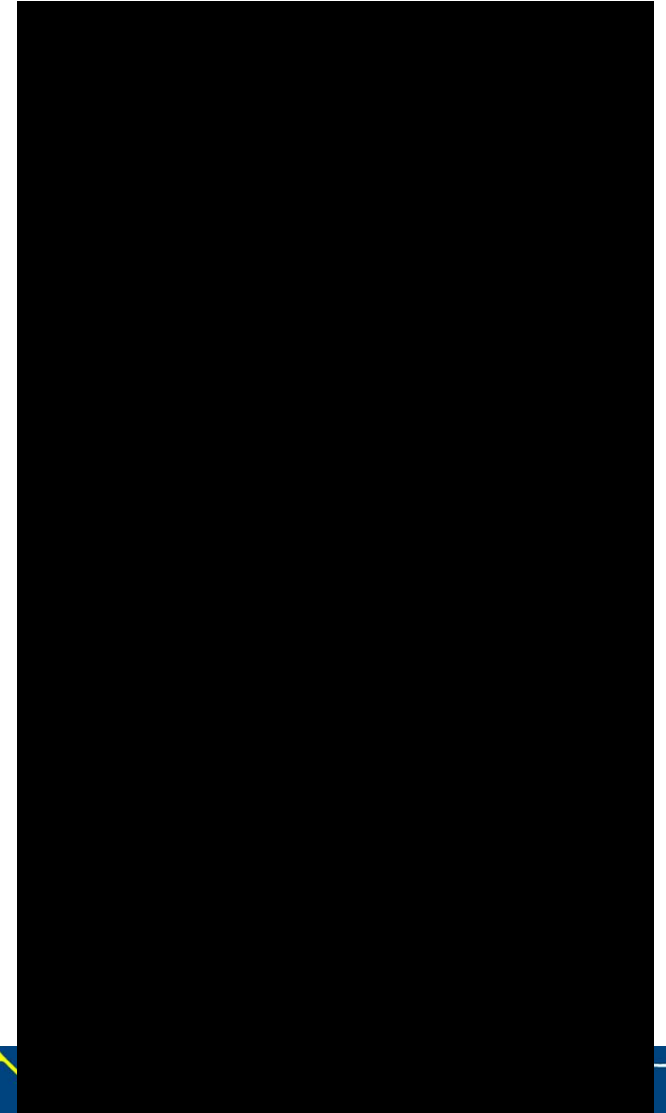
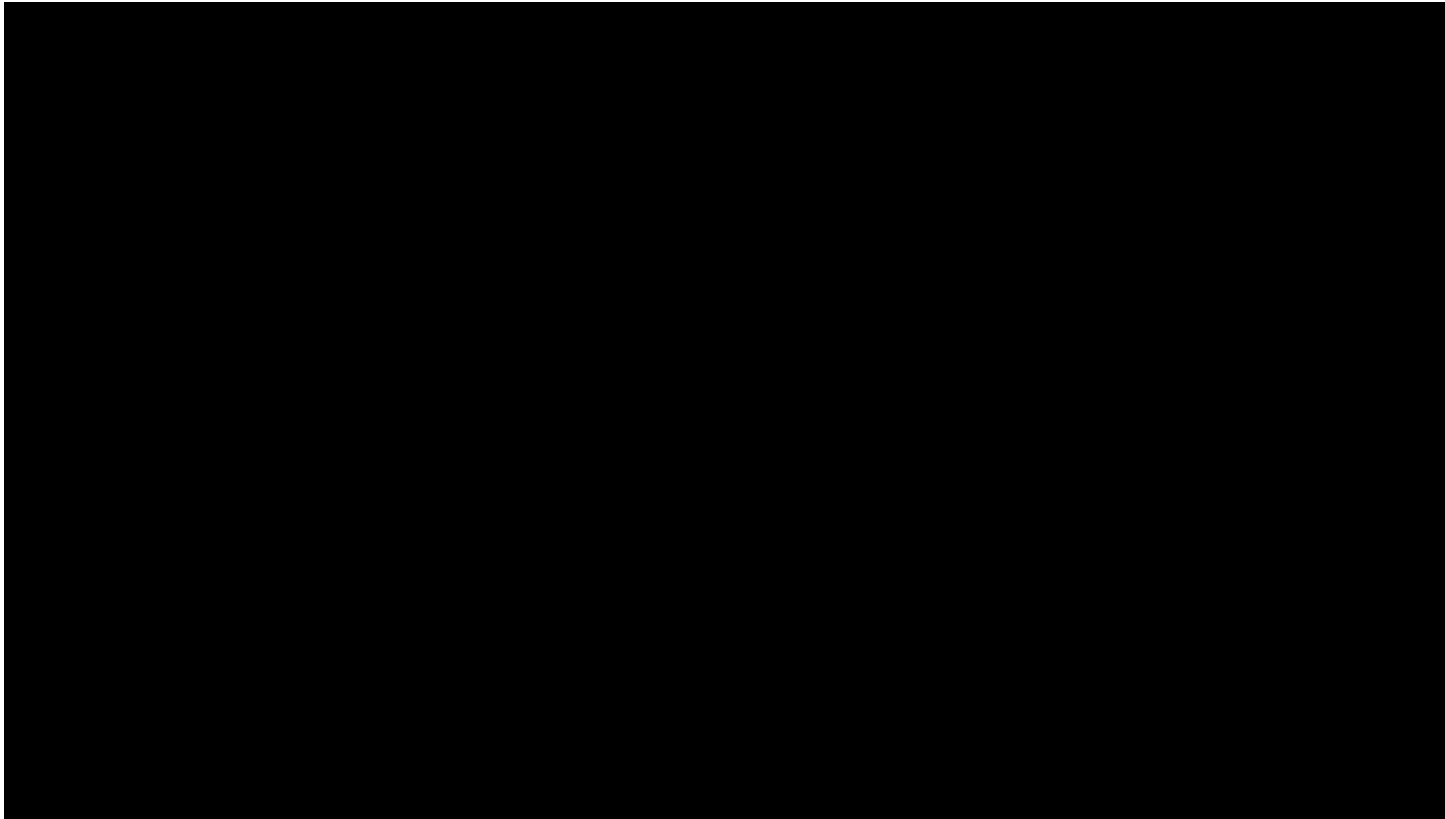
A hand holding a clear glass salt shaker with a silver cap, dispensing white salt onto a white surface.

Sazonador de:
Innovación
Ciencia
Nuevos productos

ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



LA GENERACIÓN DEL NETFLIX O LA DE PLATA



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



TRIBUS DE CONSUMIDORES

REDUCITARIANO

- ✓ Alternativas proteicas
- ✓ SIN Glutén, lactosa, hormonas
- ✓ CLEAN LABEL

FUNCIONOTARIANO

- ✓ Pre/Pro/Postbióticos
- ✓ CON Vitaminas, fibra, w-3
- ✓ Nutrición Personalizada

CLIMATARIANO

- ✓ Km-0 Local
- ✓ Packaging sostenible
- ✓ Huella de carbono/agua
- ✓ Dieta planetaria

INSTAGRARIANO

- ✓ Experiencias
- ✓ Exótico
- ✓ Texturas

TECHTARIANO

- ✓ Impresión 3-D
- ✓ Omnicanalidad
- ✓ Agricultura vertical

ABURRITARIANO Y NEGACIONISTA

- ✓ ¿Búsqueda de Placer?

IMPULSITARIANO

- ✓ Comprar, comprar y comprar

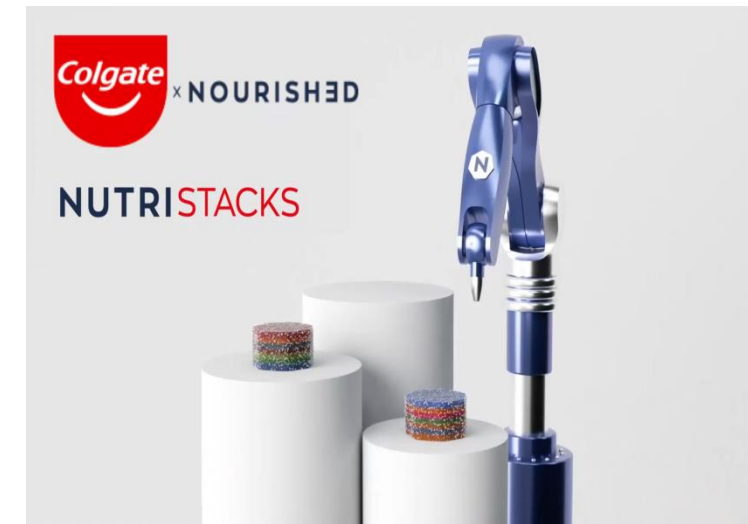
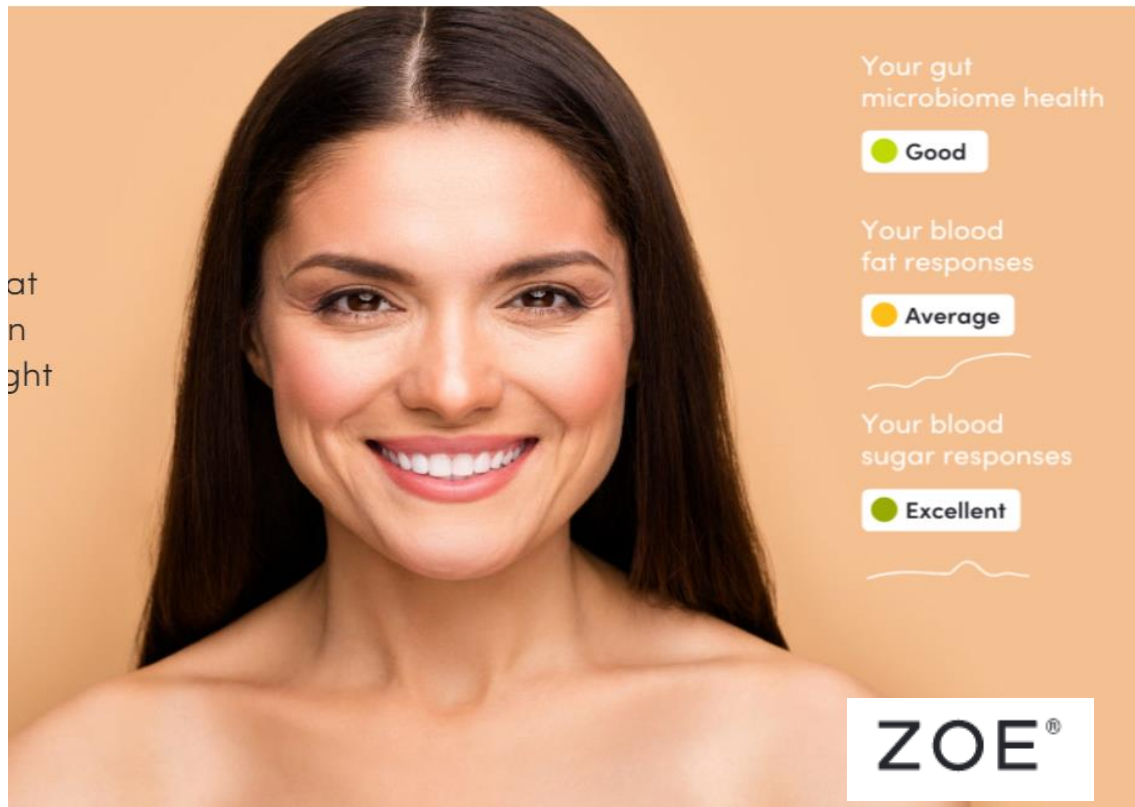
NO SÓLO ALIMENTAMOS ESTÓMAGOS, ALIMENTAMOS ALMAS Y MENTES



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



LA NUEVA NUTRICIÓN PERSONALIZADA



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



ALTERNATIVAS PROTEICAS ¿O NUEVOS MODELOS?



meowmeix 
1.3m followers

[View Profile](#)

Beef Burger

vs.

Bean Burger

vs.

“B” Burger



Ingredients:
Grass-fed beef.



Ingredients:
Black beans, quinoa,
onion, flaxseed,
olive oil & sea salt.



Ingredients:
Pea protein isolate, canola oil,
coconut oil, water, yeast extract,
maltodextrin, natural flavors,
gum arabic, sunflower oil, salt,
succinic acid, acetic acid,
non-GMO modified food starch,
cellulose from bamboo,
methylcellulose, potato starch,
beet juice extract, ascorbic acid,
, annatto extract , citrus fruit

ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



DEL ORDEÑO AL LABORATORIO?? FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN

wilk

THE REVOLUTION OF MILK



01 First we isolate mammary cells, the ones whose job is originally to produce milk in their natural setting, inside of the mammal.



02 We then culture those cells in our bioreactors and help them grow, enabling them to continue performing their original mission.



03 Eventually the cells secrete milk, which can be used for making the everyday dairy products we all love.



REAL DEAL MILK

Desarrollan caseína a través de fermentación de precisión para producir productos lácteos.

ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



NUEVOS INGREDIENTES Y EXPERIENCIAS

VITAMINA C (100G)

3.000-6.000 mg

25.000 mg



AD



FRESCO



NXTDRIED™

VITAMINA C (100G)

11 mg

350-250 mg



AD



FRESCO



NXTDRIED™



Composición volátil MANGO ($\mu\text{g kg}^{-1}$)

	NXTDRIED	Liofilizado	p-valor
3-Metil butanal	0,19 ^a	0,02 ^a	0,006
Hexanal	0,18 ^a	0,42 ^a	0,029
Heptanal	0,10 ^a	0,36 ^a	0,009
Octanal	0,05 ^a	0,19 ^a	0,033
δ-3-Careno	4,49	0,79	0,299
Limoneno	0,19	0,40	0,306
Octanoato de etilo	0,10 ^a	0,02 ^a	0,027
trans-Cariofileno	0,36	0,03	0,362
α -Humuleno	0,12	0,01	0,297
TOTAL	6,85	3,32	

NXTDRIED™
BEYOND FREEZE DRIED



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



FOODTECH Y REVALORIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS

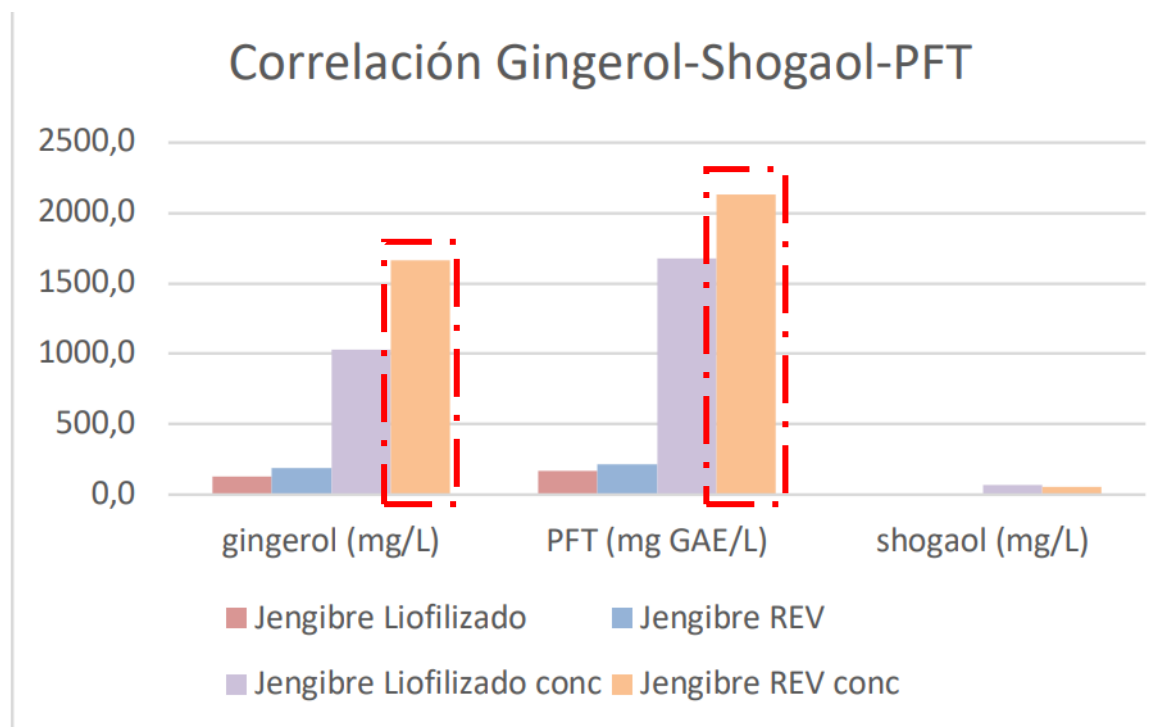


Tabla 3.14. Capacidad antimicrobiana extracto jengibre

Muestra	Capacidad antimicrobiana (+)
extracto etanólico jengibre secado REV™	+ E. coli + B.cereus



@CDTIoficial



UNIÓN EUROPEA
“Una manera de hacer Europa”

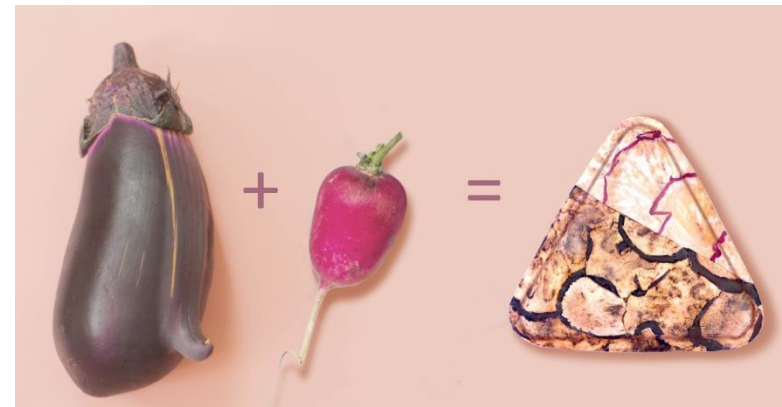
MIP-20201012



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



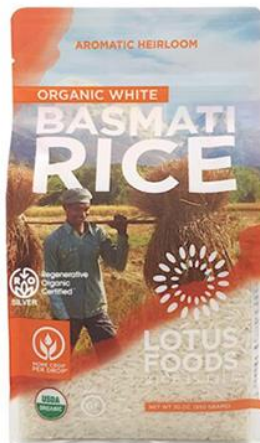
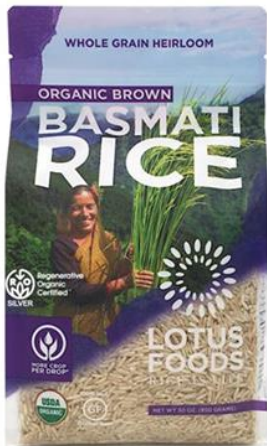
FOODTURO EN CLAVE DE SOSTENIBILIDAD



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED





ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



¿SERÁ ASÍ LA CAÑA DEL FUTURO?



ALIBER 2022 “ENCUENTROS DE INNOVACIÓN”



TAKE HOME MESSAGE

COCINA E INNOVACIÓN TECNOEMOCIONAL

EL FOODTECH SERÁ SOSTENIBLE O SIMPLEMENTE NO SERÁ

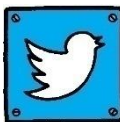
ADAPTARNOS Y FLEXIBILIZAR LA MIRADA

FROM FARM TO FOOD INNOVATION

NUEVOS INGREDIENTES NATURALES, FUNCIONALES Y CARBON NEUTRAL

YoTube IDEA

YoHice IDEA



@befoodlab
@PrietoHontoriaP

pedro.prieto@befoodlab.com

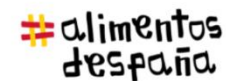
ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

Organizadores



Main Partner



Premium Partners



Colaboradores

