

El lactosuero como recurso: estrategias para su valorización

28 DE MARZO. SALÓN DE ACTOS DE ITACYL

Inscríbete



Programa

10:00 h

Proyecto **PRIMA DAINME**: Extracción de una proteína con alto valor económico y nutritivo del suero de la leche

Xavier Felipe. Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA).

10:20 h

Grupo operativo **BIOSUERO**: Revalorización del suero quesero para su uso como biofertilizante – bioestimulante

Margarita Jiménez Gómez. GDR Valle del Guadalhorce.

10:40 h

Grupo Operativo **GORLEANS**: Valorización de Residuos Lácteos mediante el desarrollo de ENvASe bioactivo

Lorena Rodríguez Garrido. AIMPLAS Instituto Tecnológico del Plástico.

11:00 h

Descanso

11:30 h

Proyecto **LACTOCyL**: La digestión anaerobia como vía de valorización energética para el lactosuero

Beatriz Molinuevo Salces. ITACyL.

11:50 h

Proyectos **LACTOCyL** y **LACTOCAV**: Aplicación del proceso de microparticulación de la proteína de suero para su incorporación en productos lácteos

David Delgado Fuente. ITACyL.

12:10 h

Proyecto **LACTOCyL**: producción de biocompuestos a partir de suero lácteo: lactulosa y ácidos grasos volátiles

Viviane Da Silva Lacerda. ITACyL.

12:30 h

Mesa redonda y clausura de la jornada