

# hub b30. Brunchs d'innovació

Trobades que donen a conèixer les tecnologies més disruptives i com impacten al teixit empresarial i social. Dedicades a línies d'innovació en camps específics que permeten conèixer de primera mà les tendències es configuren en aquell terreny, així com els experts que les protagonitzen.

**Dirigides a organitzacions que vulguin innovar de la mà dels agents de recerca del territori.**

[www.hubb30.cat](http://www.hubb30.cat)



## Smart Food

 29 de març de 2019

 13:00h

 Sala Polivalent del Parc de Recerca UAB  
Edifici Eureka - Campus UAB

 Parc de Recerca  
UAB

 UAB  
Universitat Autònoma de Barcelona

 eurecat  
Centre Tecnològic de Catalunya

Associació Àmbit  
**B30**

 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Empresa i Coneixement  
Secretaria d'Universitats i Recerca

 Unió Europea  
Fons Europeu  
de Desenvolupament Regional

# hub b30. Brunchs d'innovació



## Smart Food

 29 de març de 2019

 13:00h

 Edifici Eureka  
Campus de la UAB

Sol parlar-se de “smart food” per referir-se a aliments que a través de l'aplicació de **noves tecnologies** milloren la seva aportació nutricional i efecte saludable, preserven la seguretat alimentària i s'adeqüen millor a les preferències i necessitats dels consumidors.

Les innovacions aplicades als aliments intel·ligents es relacionen amb el **disseny, la producció, l'envasat, la distribució** i els efectes en el moment de **consum** d'aquests aliments.

En la recerca d'aquest camp destaquen quatre àrees clau:

- La millora de les propietats dels **cultius** (selecció genètica per obtenir propietats millorades en el color, la temporada de creixement o el rendiment) i de **fertilitzants i pesticides** (ús de nano-sensors per tele-controlar els nivells de pH, la presència de nutrients, la humitat o les malalties).
- La **reformulació** d'aliments, o fortificació amb nutrients específics, encapsulats o no, per influir en la seva aparença, el seu gust, o el seu contingut en greixos saturats, sucres o sal.
- Els **aliments funcionals**, dissenyats per personalitzar nutrients i efecte saludable, sovint per adaptar-se a necessitats dietètiques especials dels consumidors (nutrició de precisió), o per adaptar-se a les seves preferències (producció flexible i personalitzada).
- **Embalatge intel·ligent** amb sensors per detectar i intervenir en el deteriorament dels aliments amb activadors antimicrobians, així com petits xips per garantir la traçabilitat en tota la cadena de valor de producció, distribució, punt de venda i consum.