

Auditorio Victor Villegas Edificio Anexo
20th / 21th May 2025 · Murcia · Spain

MURCIA **Food 25**

IMPROVING IS NOT ENOUGH... INNOVATE!
MEJORAR NO ES SUFICIENTE... ¡INNOVA!

XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM FOOD TECHNOLOGY SYMPOSIUM AND FOOD BROKERAGE EVENT

Dirigido a empresas e investigadores
Aimed at companies and researchers

Inscripción / Registration
<https://www.b2match.com/e/murciafood2025>



Proyecto
INFO RENOVA,
Modalidad 2 Exp. n.º 2024.08.CT02.000001



"Pacto Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa fuerte en las zonas rurales"

PROGRAMME XII International Symposium on Food Technologies

8.30 / 9.00
9.00 / 9.15
9.15 / 9.30

Registro/Registration

Opening Act

OPENING CONFERENCE

Impulsando la innovación en el sector agroalimentario: soluciones y beneficios de METROFOOD-RI / Driving innovation in agrifood: METROFOOD-RI solutions and benefits.

Claudia Zoani, ENEA Italy

Primera Sesión / First Session 20 de Mayo / 20th May 2025

TECNOLOGÍAS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE "ECOSISTEMA NUTRIALITEC" TECHNOLOGIES FOR HEALTHY FOOD "NUTRIALITEC ECOSYSTEM"

MODERADORES / CHAIRS: **NASTASIA BELC**, **PRESENTACIÓN GARCÍA**

9.30 / 9.45

Metabólica y metagenómica en nutrición personalizada Metabolomics and metagenomics in personalized nutrition.

Francisco Tomás Barberán, CEBAS CSIC.

9.45 / 10.00

Aplicación de biotecnologías microbianas para la bioconservación del pan Application of microbial biotechnologies for bread biopreservation.

Giuseppe Meca de Caro, UNIVERSITY OF VALENCIA.

10.00 / 10.15

Subproductos de la elaboración de cerveza y de vino como fuente de compuestos bioactivos desde una perspectiva de bioeconomía circular Brewing and winery by-products as source of bioactive compounds from a circular bioeconomy perspective.

Adriana Dabija, Amelia Buculei, STEFAN CEL MARE UNIVERSITY OF SUCEAVA, Romania.

10.15 / 10.30

Tecnologías innovadoras de liberación de sustancias activas para el desarrollo de alimentos funcionales Innovative active substance release technologies for functional foods development.

Antonio García, MARNYS

10.30 / 10.45

Tecnologías al servicio de propuestas de valor para el plant based saludable Technologies for healthy plant-based products value propositions.

Belén Blanco Espeso, CARTIF

10.45 / 11.00

Foodturo de los ingredientes: Foodtech, Innovación, Sostenibilidad y Nuevos Mercados Foodture of ingredients: Foodtech, Innovation, Sustainability and New Markets.

Pedro Prieto Hontoria

PREGUNTAS QUESTIONS

11.00 / 11.30

DESCANSO / BREAK

Segunda Sesión / Second Session 20 de Mayo / 20th May 2025

SOSTENIBILIDAD, PROYECTO OASIS SUSTAINABILITY, OASIS PROJECT

MODERADORES / CHAIRS: **JAVIER CEGARRA**, **FRANCISCO SERRANO**

11.30/ 11.45

Clúster innovador y sostenible para la cadena de valor de la aceituna, proyecto OASIS / Innovative and sustainable cluster for the olive value chain, OASIS project.

İbrahim Serdar Koçar, IZMİR TICARET BORSASI, Türkiye.

11.45 / 12.00

Alternativas sostenibles al tratamiento del orujo de aceituna Sustainable alternatives to the treatment of olive pomace

Jose Calama, TROIL VEGAS ALTAS.

12.00 / 12.15

Nuevos recubrimientos y envases antimicrobianos en el Mediterráneo. NOVAPACK / Novel Antimicrobial coatings and packaging in the Mediterranean. NOVAPACK.

Manuela Pintado, Centre for Biotechnology and Fine Chemistry (CBQF) - UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA.

12.15/ 12.30

Estrategias de bioconversión en la agroindustria: GO DEMOEXTRACT y otros casos de éxito Bioconversion strategies in agroindustry: OG DEMOEXTRACT and other success stories.

Rebeca Ramos, TECNOVA

12.30 / 12.45

Tecnologías de microondas y radiofrecuencia para un procesamiento eficiente de alimentos Harnessing microwave and radiofrequency technologies for efficient food processing.

Josep Maria Darne, BEMENS.

12.45 / 13.00

Proyectos industriales para la valorización de residuos y subproductos orgánicos en bioetanol, bioproductos y bioenergía sostenibles Industrial projects for the valorisation of organic waste and by-products into sustainable bioethanol, bioproducts and bioenergy.

Caterina Coll. PERSEO BIOTECHNOLOGY S.L. CEO.

13.00 / 14.30

DESCANSO / BREAK

Tercera Sesión / Third Session 20 de Mayo / 20th May 2025

TENDENCIAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO TRENDS IN THE FOOD SECTOR

MODERADORES / CHAIRS: **EDUARDO COTILLAS**, **IVÁN PÉREZ**

14.30/ 14.45

Soluciones integradas de autenticidad y trazabilidad para mejorar la competitividad de las cadenas de suministro agroalimentarias Integrated solutions for authenticity and traceability to enhance the competitiveness of agrifood supply chains.

Maurizio Notarfonso, ENEA, Italy.

14.45 / 15.00

Investigación sobre el desarrollo de un sistema de certificación de la cadena alimentaria según el concepto Una Salud Research on the development of a certification scheme on the food chain according to the One Health concept.

Nastasia Belc, IBA Bucharest, Romania.

15.00 / 15.15

Digitalización y visión AI: Claves para competir Digitalization & Vision AI: Keys to compete.

Jorge Conde, UST.

15.15 / 16.00

MESA REDONDA ROUNDTABLE MODERADOR / MODERATOR: **Iván Pérez**
INTELIGENCIA ARTIFICIAL: OPORTUNIDADES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ARTIFICIAL INTELLIGENCE: OPPORTUNITIES FOR THE FOOD INDUSTRY

PANELISTAS PANELIST

Francisco Javier Gutiérrez Pecharromán. UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES Valladolid.

Angel Alba Pérez. INNOLANDIA.

Emilio Soria-Olivas, IDAL, Escuela Superior de Ingeniería, UNIVERSIDAD DE VALENCIA.

PREGUNTAS Y CLAUSURA QUESTIONS AND CLOSING

Miércoles 21 de mayo Wednesday 21th May 2025

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS

OPEN DAY AND TECHNOLOGICAL DEMONSTRATION AT CTNC

National Technological Centre for the Food and Canning Industry

Location: C/Concordia s/n 30500 Molina de Segura, Murcia, Spain

NO TRANSPORTATION IS PROVIDED.

Previous registration is required:

sese@ctnc.es

TECNOLOGÍAS DE PROCESADO: DESHIDRATACIÓN (ATOMIZACIÓN Y LIOFILIZACIÓN), ENCAPSULACIÓN Y MICROENCAPSULACIÓN, LÍNEA DE PROCESADO Y ENVASADO ASÉPTICO MULTIPRODUCTO, LÍNEA DE PASTEURIZACIÓN Y ESTERILIZACIÓN CONVENCIONAL, TECNOLOGÍA DE PROCESADO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS Y PLATOS PREPARADOS, LÍNEA DE CONGELACIÓN. PROCESSING TECHNOLOGIES: DEHYDRATION (ATOMIZATION AND FREEZE-DRYING), ENCAPSULATION AND MICROENCAPSULATION, MULTI-PRODUCT ASEPTIC PROCESSING AND PACKAGING LINE, CONVENTIONAL PASTEURIZATION AND STERILIZATION LINE, PROCESSING TECHNOLOGY FOR REFRIGERATED FOODS AND READY MEALS, FREEZING LINE.

EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS DE INTERÉS CON TÉCNICAS VERDES: ENZIMÁTICA, ASISTIDA POR ULTRASONIDOS, MECÁNICA, SUBCRÍTICA, CO2 SUPERCRÍTICO, MÉTODOS DE ADSORCIÓN-DESORCIÓN Y ASISTIDA POR MICROONDAS EXTRACTION OF COMPOUNDS OF INTEREST WITH GREEN TECHNIQUES: ENZYMATIC, ULTRASONIC ASSISTED, MECHANICAL, SUBCRITICAL, SUPERCRITICAL CO2, ADSORPTION-DESORPTION METHODS, MICROWAVE ASSISTED.....

PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS: FERMENTACIONES, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE IN VIVO BIOTECHNOLOGICAL PROCESSES: FERMENTATIONS, ANTIOXIDANT CAPACITY IN VIVO....

XII

International Symposium
on Food Technologies

Comité técnico

Technical Committee



Francisco Alberto Serrano Sánchez
Alfoodexperts



Isabel Puerta Lozano
Postres Reina



Iván Pérez Lluch
Vicky Foods



Pedro Abellán Ballesta
Veg y Tech S.L.



Eugenia Ferrández García
Hero España, S.A.



Andrés Fernández Parguñá
Marín Giménez Hermanos S.A.



Francisco Puerta Puerta
Cynara EU



Javier Cegarra Páez
Presentación García Gómez
Miguel Ayuso García
David Quintán Martínez
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Comité organizador

Organizing Committee



Nastasia Belc
Sorin Iorga
IBA Bucuresti, Rumania



Pedro Antonio Balanza Vicente
Consejería de Sanidad de la Región de Murcia



Blas Marsilla de Pascual
Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia



Antonio Romero Navarro
Victoria Díaz Pacheco
Instituto de Fomento de la Región de Murcia



Ana Belén Morales Moreno
Fundación Cluster Agroalimentario de la Región de Murcia



Pedro Angosto Cano
Centro de Referencia Nacional en Industria Alimentaria, Área de Conservas Vegetales. CIFEA / CRN



Claudia Zoani
Metro Food, ENEA, Italy



Pablo Flores Ruiz
Francisco Gálvez Caravaca
Ángel Martínez Sanmartín
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación



Eduardo Cotillas Provencio
Juan Martínez Gironella
Plataforma Tecnológica Food for Life Spain



Elsayed Elhabasha
National Research Centre Egypt



Mª Jesús Periago Castón
Campus Mare Nostrum

20 Y 21 DE MAYO
20th AND 21th MAY

SESIÓN DE POSTERS
POSTER SESSION