

Juan José Verdes,
Marta Álvarez, Jesús Álvarez
y Daniel Gómez
Responsables

“Bringing you the power of nature”

Un potente antioxidante de origen natural: extracto líquido procedente del bagazo de la uva blanca, variedad albariño, para el mercado nutracéutico/alimentario y farmacéutico

En los últimos años los consumidores han incrementado su demanda por alternativas naturales y seguras a los antioxidantes sintéticos utilizados en la industria alimentaria, además de mostrar un mayor interés por los llamados productos funcionales. i-Grape aporta solución a estas demandas poniendo en el mercado extractos naturales que poseen propiedades antioxidantes y antibacterianas capaces de competir en este y en otros mercados como son el farmacéutico y veterinario.

¿Cómo surge i-Grape Laboratory?

i-Grape Laboratory tiene su origen entre 2010-2012 fruto de los datos obtenidos del proyecto “Extracción de Polifenóis de viños brancos e bagazo de uva; Polifenóis non-flavonoides e actividades anti-oxidantes en viños brancos galegos” del grupo de investigación LIDSA (Laboratorio de Investigación y Desenvolvimiento de Soluciones Analíticas) del departamento de Química Analítica de la facultad de Química de la Universidad de Santiago de Compostela.

Tras ver el potencial de mercado que podrían tener los extractos de bagazos de las variedades uva blanca gallegas, dada la elevada concentración en compuestos polifenólicos, entramos a formar parte de un proyecto de I+D dentro del Área de Valorización, Transferencia y Emprendimiento de la USC, que nos ha conducido al desarrollo del plan de empresa (galardonado con el 1º premio del programa ARGOS), y a la reciente constitución de i-Grape, para dar salida a la licencia de explotación de la patente concedida.

¿De qué resultados de investigación partís?

Partimos de los resultados procedentes de ese proyecto de I+D “Ingrediente Antioxidante y Antibacteriano para Formulaciones Cosméticas” realizado en 2012 y que cuenta con dos patentes para el sector cosmético. Durante este proyecto trabajamos en la optimización, adaptación y transferencia de la tecnología del proceso extractivo en colaboración con una empresa del sector cosmético.

“un producto de base tecnológica 100% natural con un alto poder antibacteriano y antioxidante”

Datos empresariales

FECHA DE CONSTITUCIÓN: 2014

RESPONSABLE: Juan José Verdes

ACTIVIDAD: Producción y comercialización de ingredientes de origen natural, con propiedades antioxidantes y antibacterianas, para su uso en la industria nutracéutica/alimentaria y farmacéutica.

SECTOR: Salud y cuidado personal

GRUPO DE INVESTIGACIÓN DEL QUE EMERGE :

Universidad de Santiago de Compostela, Laboratorio de Investigación y Desarrollo de Soluciones Analíticas (LIDSA) GI-2085

¿Cuál es el potencial de negocio de esta tecnología?

i-Grape ofrece una serie de ventajas competitivas que le hacen poseer un potencial de negocio muy atractivo.

Mediante un proceso sencillo donde se emplea bagazo de uva (variedad albariño), residuo orgánico de la industria vitivinícola gallega, se obtiene como resultado un extracto con una carga de polifenoles mayor que el obtenido con bagazo tinto, y con unos costes de producción sensiblemente inferiores a los de los procesos alternativos o substitutivos del mercado. Por lo tanto, el extracto resultante es un producto 100% natural y sostenible con un alto poder antibacteriano y antioxidante.

Por su alto poder antioxidante se alza como producto substitutivo de productos químicos artificiales, principalmente el butilhidroxianisol (BHA por sus siglas en inglés) y el butilhidroxibutiltolueno (BHT) que se usan como aditivos alimentarios (referencia Y320), pero también puede ser consumido como suplemento alimenticio.

Por su uno alto poder antibacteriano, que le confiere un uso potencial en farmacia y parafarmacia, es un producto substitutivo del peróxido de benzoilo y del ácido salicílico, que son los principales componentes de los tratamientos antiacné.

Dadas estas características del producto se abren nuevas posibilidades de investigación para el desarrollo de otras aplicaciones y nuevos productos. Por ejemplo su explotación en otros sectores como la dermocosmética, concretamente para el tratamiento del acné, ofertando un producto eficaz, natural, ecológico y altamente innovador. O en el sector nutracéutica como constituyente natural de comidas y otros alimentos que demuestran aportar beneficios a la salud en términos de prevención o tratamiento de determinadas enfermedades. Pero incluso en el empleo del extracto en el mercado veterinario.

Datos de contacto

E-MAIL: juan.verdes@i-grape.es

TFNO: 661 546 585

WEB: www.i-grape.es

Productos / Servicios

Productos

- Extracto líquido procedente del bagazo de la uva blanca variedad albariño

Servicios

- Asesoramiento técnico para la incorporación del extracto en el proceso productivo

“Se emplean residuos orgánicos de la industria vitivinícola que hoy en día no tienen usos alternativos relevantes”

“El extracto de bagazo de uva blanca posee una mejor función antioxidante que los compuestos sintéticos que existen en el mercado”

“El proceso de implantación se simplifica para el cliente al mismo tiempo que se genera un retorno de conocimiento que permite a i-Grape mejorar el producto”

¿Sobre qué metodologías y resultados trabajáis?

Es un proceso ecológico y respetuoso con el medio ambiente y del cual no se obtiene ningún tipo de desecho, y que no requiere mayor transformación que el proceso físico de la extracción en una columna en un laboratorio, lo que proporciona además un valor añadido a los productos finales de nuestros clientes.

¿Hay proyectos que crecen alrededor de esta tecnología?

Sí, actualmente se están realizando pruebas con otros productos de origen natural de los cuales se extraen compuestos polifenólicos con unas cualidades similares a las del bagazo de uva blanca.