

La Comisión Europea a través de su programa LIFE apoya al consorcio formado por BDi y AB-InBev

La compañía vallisoletana BDi Biotechnology coordina, junto al gigante empresarial Anheuser-Busch InBev (AB InBev), el proyecto LIFE YEAST para el desarrollo de tecnologías de valorización de corrientes laterales en la producción de cerveza. Con un presupuesto superior a los 3.7 millones de Euros, el proyecto ha llamado la atención de la Comisión Europea en el marco del programa LIFE, por su clara contribución a la economía circular y la sostenibilidad

Durante el proceso de fabricación de la cerveza se obtienen varios subproductos de la fermentación, entre ellos, la propia levadura encargada de la fermentación alcohólica (en inglés brewer's spent yeast o BSY). Esta biomasa contiene un gran valor nutritivo y grandísimas cualidades para contribuir a reducir el déficit proteico al que se enfrenta Europa.

El proyecto, que se extenderá hasta mediados de 2019, busca desarrollar aplicaciones de mayor valor añadido, más sostenibles al subproducto de la actividad cervecera y que complementen su uso actual en la alimentación animal. A su vez se busca reducir los consumos de energía, agua y químicos, contribuyendo por tanto a la economía circular y al medio ambiente. Ésta es una de las áreas prioritarias de los planes de acción de la Unión Europea, que ha galardonado al proyecto dentro del programa LIFE.

BDi es un grupo empresarial que ofrece servicios de mejora de microorganismos, desarrollo y escalado de procesos biotecnológicos para los segmentos de salud y alimentación. Es decir, ayuda a hacer una realidad comercial productos biotecnológicos que salen de universidades, pequeñas start-ups o departamentos de I+D de grandes empresas.

Por su parte, AB InBev es una empresa multinacional belga, con sede en Lovaina. Es el mayor fabricante mundial de cerveza, con una cuota del mercado superior al 30%. Este gigante empresarial fabrica, importa y exporta algunas de las mejores y más conocidas marcas de cerveza, incluyendo entre otras, Corona, Franziskaner, Budweiser, Leffe, Beck's y Stella Artois.

“En AB InBev estamos comprometidos con la sostenibilidad y crear un mundo mejor, y a hacerlo mediante la innovación. La tecnología LIFE YEAST nos permitirá crear un suministro de proteína de alto valor nutricional. Y el carácter global de nuestras operaciones nos permitirá hacerlo en zonas como África, donde podemos mejorar sustancialmente la calidad de vida de las personas.” dijo Jorge Gil-Martinez, Director de I+D de AB InBev. “Aportando nuestro conocimiento, experiencia industriales y tecnológicas estamos seguros que conseguiremos poner a disposición de los usuarios estos nuevos productos, como ya ha sucedido en el pasado en otras colaboraciones con AB InBev” dijo Ana Gómez directora del proyecto en BDi

Datos de contacto:

Emilio Gutiérrez
www.bdibiotech.com
983010722

Nota de prensa publicada en: [Valladolid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Castilla y León](#) [Emprendedores](#) [Consumo](#) [Biología](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>