

# Alimentos circulares: del subproducto al producto

Carlos Bald

BASQUE ECODESIGN MEETING 2020  
27 de febrero de 2020



Valorización =

Subproductos

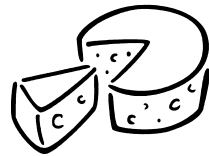


Materias primas secundarias

- ↑ Eficiencia en el uso de los recursos.
- ↓ Pérdidas y desperdicio alimentario.
- ↓ Impacto ambiental



7-9 L

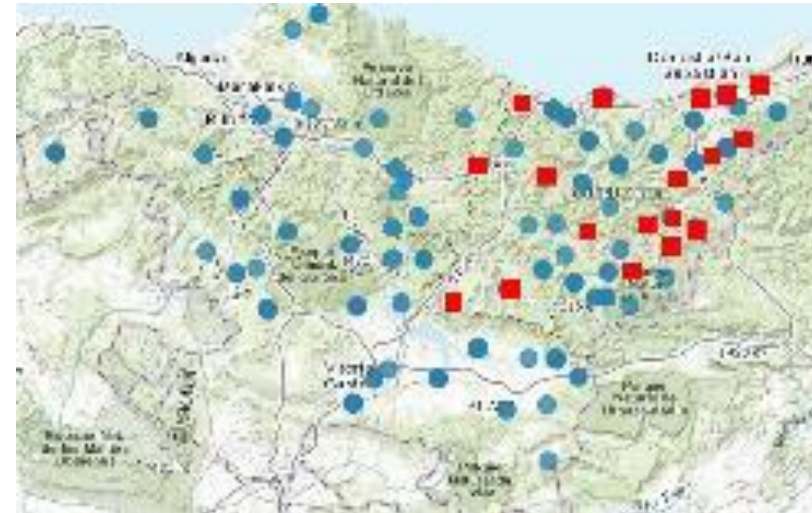
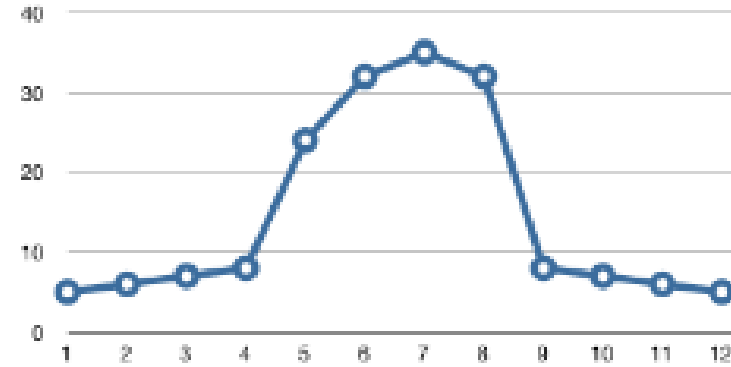


1 kg

Lactosuero: 25% de las proteínas de la leche, 8% grasa y 95% de la lactosa.

Sector agroalimentario caracterizado por:

- 1) Pequeñas producciones
- 2) Alta estacionalidad
- 3) Dispersión geográfica



# Nuevas cadenas de valor circulares.



Ingredientes  
alimentarios

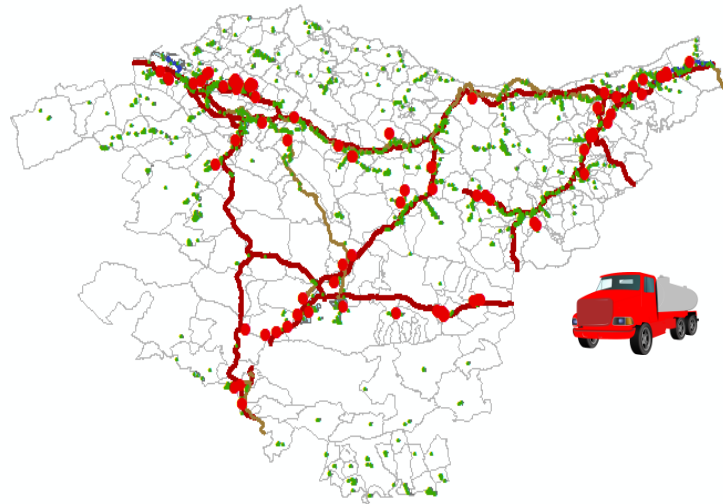
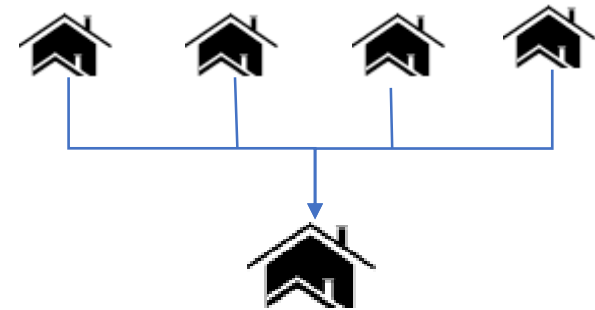
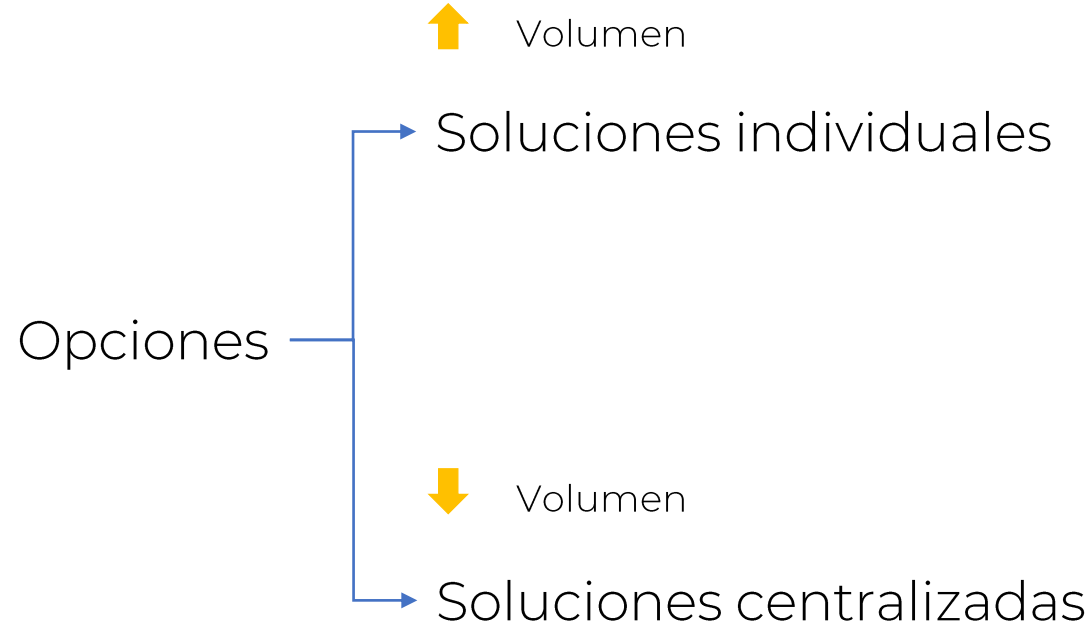


Fertilizantes



Energía





*Plan integral de valorización*

## Diferentes prototipos de producto con lactosuero





# EJEMPLO: Salsa “aroma queso maduro de oveja”

/ Salsa líquida pasteurizada en base a lactosuero con aroma a queso maduro de oveja.

/ Producto Gourmet.

/ Aplicable a terminación de platos, guarniciones, ...

/ Sustituto de bechamel y gratinados.

/ Puede convertirse en un untable ajustando la textura.

/ Producto refrigerado.

/ Mercado Horeca, Retail y Gran consumo.

/ Producto sabor similar queso idiazábal.



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

azti

MEMBER OF  
BASQUE RESEARCH  
& TECHNOLOGY ALLIANCE



[www.azti.es](http://www.azti.es) | [www.alimentatec.com](http://www.alimentatec.com) | [www.itsasnet.com](http://www.itsasnet.com)

T. +34 94 657 40 00 | [info@azti.es](mailto:info@azti.es)

**Twitter:** [@sostenibilidad](https://twitter.com/sostenibilidad)

Txatxarramendi ugarte a z/g  
48395 Sukarrieta, Bizkaia (SPAIN)

Herrera Kaia, Portualdea z/g  
20110 Pasaia, Gipuzkoa (SPAIN)

Astondo Bidea, Edificio 609  
Parque Tecnológico de Bizkaia  
48160 Derio, Bizkaia (SPAIN)