

IA para potenciar el sabor de los alimentos, una plataforma con la que rentabilizar el cultivo o una solución que ahorra hasta el 90% del agua, ganadores de los FoodTech Innovation Awards 2024

Agricolus, Genbioma, Urtech Water, Pack2Earth, Alcheme Bio, Keepcool y la Covap, han sido las empresas y proyectos premiados

Los premios, celebrados en el marco de Food 4 Future y Pick&Pack, reconocen las empresas que impulsan la innovación y la digitalización en la industria alimentaria

Bilbao, 19 de abril de 2024 – Food 4 Future y Pick&Pack for Food Industry han sido el escenario para la entrega de los **Foodtech Innovation Awards 2024**, los premios anuales que reconocen el liderazgo de aquellas empresas que están incrementando su reputación con las iniciativas más innovadoras en cuanto a tecnología, sostenibilidad, packaging circular y logística inteligente en la industria alimentaria.

La entrega de los galardones ha reunido a empresas líderes del sector, asociaciones y patronales, a la vez que ha contado con la presencia de **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; **Xabier Ochandiano**, Concejal de Desarrollo Económico, Comercio, Turismo y Empleo del Ayuntamiento de Bilbao; y **Joseba Mariezkurrena**, Director General de Emprendimiento y Competitividad Empresarial de la Diputación Foral de Bizkaia.

Los líderes en innovación foodtech

El primer galardonado de los Foodtech Innovation Awards 2024, que han contado con más de 150 candidaturas, ha sido **Agricolus**, el cual ha recibido el **Premio Tecnia a la Solución más innovadora en digitalización para la industria de la alimentación y bebidas**, por su plataforma digital que utiliza la agricultura de precisión, con datos a tiempo real, a fin de obtener el mayor rendimiento de los cultivos. Los finalistas de esta categoría han sido Hyperplan, por su solución que proporciona información fiable y disponible al instante sobre la producción agrícola; y Brainr, por su plataforma en la nube basada en IA para la industria alimentaria, que permite optimizar sus procesos y gestionar en tiempo real las operaciones de la fábrica.

El **Premio Maser Grup al mejor proyecto de alimentación saludable** ha recaído en **Genbioma**, que ha desarrollado su primer producto que se centra en el control de la glucosa como un enfoque complementario a la medicación equilibrando la microbiota intestinal. A las puertas del reconocimiento ha quedado Ninja Foods, por la ‘pasta de pegamento’ comestible y sana, que han elaborado con base al alimento japonés konnyaku, a fin de unir ingredientes con los que crear snacks saludables; y Nucaps, por las bacterias probióticas microencapsuladas que han impulsado las cuales mejoran el bienestar digestivo y la salud humana.

El **Premio AER Automation a la mejor solución de automatización y robótica para la cadena de valor alimentaria** se ha entregado a **Urtech Water**, que ha diseñado una tecnología única a partir

de la fotoelectroquímica, que ahorra hasta un 90% de agua en la industria alimentaria. Beckhoff, con el MX-System descentralizado que automatiza máquinas e instalaciones, y Kisuitech, con el robot de trabajo autónomo Adam para entornos de huerta, han sido los finalistas en esta categoría.

En cuanto al **Premio Basque Food Cluster al proyecto de innovación para la industria del packaging** ha distinguido a **Pack2Earth** y a sus primeros materiales de base biológica que se compostan a temperatura ambiente con los que se fabrican envases para productos secos a líquidos de larga duración, por ejemplo, bandejas, bolsas, tapas y vasos. Vidrala, con su botella de vidrio que incorpora un diseño ergonómico y aerodinámico que permite un mejor un manejo, y más eficiente en toda la cadena de suministro; y Bio2Coat, con su envase comestible con probióticos añadidos en la fórmula, se han convertido en los subcampeones de este galardón.

El **Premio CNTA a la startup más innovadora** ha sido para **Alcheme Bio**, siendo pioneros del 'saborizante celular', que influye en los alimentos para que expresen sus propios sabores a través de un proceso patentado, utilizando la inteligencia artificial y el aprendizaje automático, que imita los entornos en los que crecen los organismos en la naturaleza. Los finalistas han sido AOTECH, por aplicar la ciencia de la luz (fotónica) como un puente hacia la digitalización de la industria alimentaria, conduciendo a un sector más eficiente y sostenible; y Urtech Water, por su tecnología que regenera agua *in situ* en procesos industriales sin el uso de productos químicos.

Por su parte, el **Premio ICEX a la startup española con mayor proyección internacional** se ha otorgado a **Keepcool**, que ha innovado con soluciones tecnológicas con el objetivo prolongar la vida útil de los productos perecederos, evitando más de 3,5 millones de kg de desperdicio mensual y alimentando potencialmente a 250.000 personas al año. Como finalistas han quedado Innomy, por los cultivos de tejido de hongos que han trabajado para crear estructuras que replican la consistencia fibrosa y tierna de la carne; y Pack2Earth, por los envases compostables de calidad alimentaria pensados para productos secos y semilíquidos de larga duración.

Finalmente, el **Premio Agrobank al mejor proyecto de sostenibilidad** ha destacado el trabajo de la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches, por la Política de Medio Ambiente que ha promovido, basada en la descarbonización, la eficiencia energética y la circularidad de los recursos. Los finalistas de este galardón han sido Coca-Cola Europacific Partners, por el plan estratégico de reducción del uso de agua en los procesos productivos y de protección de las fuentes de agua; y CuonCrop, por el servicio My-Eco-Ruler que permite medir, analizar y comunicar indicadores ecológicos de productos alimenticios o iniciativas lideradas por empresas y comunidades.

Sobre [Food 4 Future – Expo Foodtech](#): F4F – Expo Foodtech (16-18 de abril de 2024, BEC-Bilbao) es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario. Durante tres días, F4F – Expo Foodtech reunirá, en Bilbao Exhibition Centre (BEC) a más de 8.000 profesionales de la industria de la alimentación y a 250 firmas expositoras para presentar las últimas soluciones en foodtech, robótica y automatización, maquinaria de procesamiento y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria, así como seguridad y ciencia alimentaria. Además, acogerá el Food 4 Future World Summit, el mayor congreso europeo en el que descubrir las últimas tendencias, casos de éxito y herramientas para transformar la industria de la alimentación y bebidas de la



mano de más de 450 expertos internacionales. F4F – Expo Foodtech está organizado por NEBEXT y AZTI. Este año, F4F – Expo Foodtech 2024 se celebrará simultáneamente con [Pick&Pack for Food Industry](#), el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria.

Sobre [Pick&Pack for Food Industry](#) (16-18 abril 2024 | BEC - Bilbao Exhibition Centre): es un evento organizado por [NEBEXT](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica, como [HIP](#), [Digital Enterprise Show](#), [Rebuild](#), [Tourism Innovation Summit](#) o [Advanced Factories](#). Pick&Pack es un evento boutique de innovación para líderes y pymes industriales de la industria alimentaria que buscan soluciones en logística, intralogística y packaging. En el marco de la cumbre se celebrarán dos congresos: el European Logistics Summit 2024, especializado en distribución; y el Congreso Nacional de Packaging 4.0, dedicado al envase y embalaje. Pick&Pack 2024 se celebrará simultáneamente con [Food 4 Future – Expo Foodtech](#), el evento internacional de innovación para la industria de alimentación y bebidas.