



En Alinter nos sumamos al proyecto **BIOGREENFOOD**, una iniciativa colaborativa que impulsa el desarrollo de ingredientes alimentarios innovadores, saludables y respetuosos con el entorno. El objetivo principal es transformar leguminosas y subproductos vegetales en fuentes de proteínas y compuestos bioactivos de alto valor, mediante el uso de tecnologías limpias y soluciones biotecnológicas avanzadas.

El proyecto aborda dos grandes desafíos: por un lado, mejorar las características nutricionales, funcionales y sensoriales de las **harinas vegetales**; por otro, recuperar de forma sostenible compuestos con propiedades beneficiosas para la salud, contribuyendo así al diseño de alimentos más equilibrados y atractivos para el consumidor. Esta apuesta por la innovación busca reforzar la economía circular en el sector agroalimentario y responder a las demandas de una alimentación más consciente y sostenible.

BIOGREENFOOD se enmarca en el Programa de Proyectos Estratégicos de I+D 2024–2027 del **Gobierno de Navarra**, dentro del reto "Alimentación Saludable y Sostenible" (ALPES VII). Surge como respuesta a la creciente tendencia de adoptar dietas basadas en proteínas vegetales obtenidas mediante procesos responsables con el medioambiente.

Durante los dos años y medio de duración del proyecto, Alinter colaborará con un consorcio multidisciplinar formado por entidades de referencia como el Clúster Agroalimentario de Navarra (NAGRIFOOD), la Universidad de Navarra, la Universidad Pública de Navarra, ALIMENTOS SANYGRAN S.L., Grupo AN, Productos Trevijano, GALAR FOODS e Ingredalia S.L.

Desde Alinter, aportamos nuestra experiencia en el desarrollo de soluciones tecnológicas aplicadas a la industria alimentaria, contribuyendo activamente a la creación de nuevos ingredientes que promuevan la salud y el aprovechamiento eficiente de los recursos vegetales.