



# Valorización de antioxidantes del vino para el desarrollo de medicamentos



## PROYECTO PILOTO

INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO (ICVV)

María José Mottiva  
www.icvv.es  
mottiva@icvv.es

CENTRO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO (CTIC-CITA)  
www.ctic-cita.es



**Localización:**  
Logroño (La Rioja)



**Radio de acción:**  
La Rioja

Los desechos orgánicos que habitualmente se generan en los diferentes procesos de producción del vino contienen diferentes elementos esenciales que pueden ser aprovechados en otros sectores. Sin embargo, esto requiere diseñar procesos de extracción adecuados a cada tipo de material y elemento.

Este proyecto quiere fomentar el aprovechamiento y valorización de subproductos de los procesos de vinificación y elaboración de derivados de tomate, que tienen un papel muy relevante dentro del sector agroalimentario de La Rioja. Principalmente se trata de elementos que tienen un importante valor como anti-oxidantes, pudiéndose aplicar en estudios médicos para frenar la oxidación degenerativa, como en este caso, el alzheimer.

La mejora de estos procesos de aprovechamiento contribuyen a lograr una reducción del impacto ambiental de estos subproductos, al dejar de gestionarse como residuos, además de la posibilidad de abrir nuevas vías de valorización y desarrollo socio-económico de la región, de la mano de bioindustrias de alto valor añadido.

## Objetivos y retos:

- Crear una base de datos con información de los subproductos incluidos en el proyecto.
- Analizar las mejores estrategias de gestión de la recogida y almacenamiento de los subproductos.
- Desarrollar modelos de bioeconomía circular.
- Potenciar la economía circular del sector agroalimentario.
- Desarrollar ingredientes para la industria farmacéutica.

## Resultados principales:

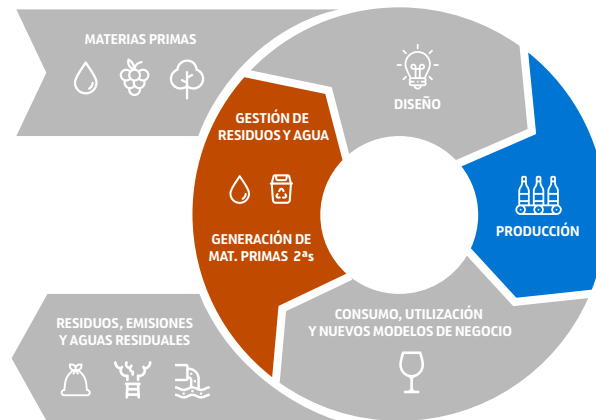
- Obtención de subproductos derivados de la uva que aportan valor añadido.
- Potencial de aplicación en la formulación de nuevos alimentos, alimentación animal y aplicación con fines de bioprotección de cultivos.
- Desarrollo de alimentos más saludables, que puedan mejorar el control de enfermedades crónicas de alta incidencia.

## Dificultades y oportunidades:

Falta de regulación circular.

## Ambitos de acción y relevancia

- Circularidad en procesos productivos (Producción siguiendo criterios de eficiencia para la circularidad).
- Fomento de medidas para la recuperación de subproductos y materias primas secundarias y facilitar su aprovechamiento.



## Principios de economía circular



## Objetivos de desarrollo sostenible

