

Aditivo de origen natural para alimentación animal con alto contenido en proteínas obtenido a partir de la almendra de la semilla de la aceituna.

Investigadores del CSIC han elaborado un aditivo alimentario para animales. El aditivo es un producto natural de origen vegetal con un alto contenido en proteínas de almacenamiento de semillas (Seed Storage Proteins), obtenido a partir de un subproducto de la industria oleícola. El aditivo contiene mayoritariamente proteínas IIS del tipo globulinas, también llamadas leguminas (en torno al 70% de las proteínas totales), que proceden de la almendra de la semilla de la aceituna. También se pueden encontrar proteínas del tipo oleosinas, legumainas, caleosinas, etc.

Oferta de licencia de know-how / colaboración en I+D

Aditivo de origen vegetal para alimentación animal

Algunas almazaras obtienen el aceite de oliva a partir de aceitunas previamente deshuesadas. Los huesos, posteriormente, se rompen y se separa la almendra. A partir de esta almendra puede obtenerse aceite de semilla, extraída de modo similar a otros aceites de semilla por prensado, uno de los subproductos de la extracción de este aceite de semilla es la "torta" con alto contenido en proteínas IIS.

Esta torta es la materia prima a partir de la cual se obtendría el aditivo alimentario.

La idoneidad de este material para alimentación animal, se ha demostrado mediante estudios de digestibilidad in Vitro de las proteínas de almacenamiento de semilla, utilizando dos enzimas (tripsina y pepsina).

Efectos beneficiosos del aditivo.

Dado el alto contenido proteico del aditivo, puede ser utilizado en alimentación animal como aditivo alimentario que mejore los aportes nitrogenados de los animales tanto en rumiantes como en monogástricos.

Este aditivo con alto contenido en proteínas puede sustituir parte o todo el concentrado de la ración (basado en cereales) contribuyendo a abaratar los costes de la alimentación y, en consecuencia, de la producción de animales.

Aplicaciones y ventajas principales

- El aditivo es un producto natural de origen vegetal.
- La elaboración de la torta es de tecnología fácil y de bajo coste.
- El aditivo se obtiene a partir de un subproducto de la industria olivarera.
- El aditivo posee un alto contenido proteico que mejora los aportes nitrogenados de los animales.
- La composición mayoritaria del aditivo es proteica y no incluye las partes duras del hueso por lo que es apta para uso tanto en rumiantes como en animales monogástricos.



Aditivo para alimentación animal obtenido a partir de la almendra de la semilla de la aceituna.

Para más información, por favor contacte con

Alfonso Díaz Morales
Estación Experimental del Zaidín.
Vicepresidencia Adjunta de
Transferencia de Conocimiento.
Consejo Superior de Investigaciones
Científicas (CSIC)
Tel.: + 34 – 958 18 16 00 Ext. 173
Fax: + 34 – 958 12 96 00
Correo-e: alfonso.diaz@eez.csic.es

Vicepresidencia Adjunta de Transferencia de Conocimiento**Oficina central: Serrano, 142. 28006 – Madrid. Spain**

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) es la organización de investigación pública más grande en España. CSIC es una organización multidisciplinaria con 130 centros localizados a escala nacional y agrupa a más de 13000 personas. CSIC solicita una media de 60 PCT y 180 patentes españolas y firma más de 60 licencias de tecnología cada año.

La Vicepresidencia Adjunta de Transferencia de Conocimiento es la entrada al CSIC para empresas, el rango de las empresas abarca desde las PYMEs hasta multinacionales. Facilitamos los contactos apropiados y somos responsables de la cooperación con la industria, por contratos de investigación y acuerdos de licencia.

Algunos ejemplos de nuestro compromiso de colaboración con empresas en el campo de Ciencias de Vida son:

- ✓ Investigadores del CSIC han desarrollado un método para la amplificación de ADN basada en una polimerasa del bacteriófago Phi29. Esta enzima es en particular útil para realizar amplificaciones que pueden abarcar desde el genoma entero hasta pequeñas cantidades de muestras biológicas. Además, el método trabaja a temperatura suave sin la necesidad de realizar ciclos de enfriamiento. Diferentes kits se han comercializado por GE Healthcare y QIAGEN bajo una licencia de esta patente del CSIC, y es utilizada para análisis genéticos de investigación, para ensayos y para análisis forenses.
- ✓ El gluten es una mezcla de proteínas presentes en varios cereales y es tóxico para celíacos. Hoy en día el gluten puede ser encontrado en muchos productos de alimentación y por lo tanto una prueba fiable para medir su contenido es una exigencia absoluta para asegurar una dieta libre de gluten. CSIC ha desarrollado una prueba inmunológica que está siendo evaluada por el FAO y el OMS para el reemplazo del actual proceso estándar de medición de gluten en alimentos, así comienza su camino para convertirse en la técnica mundial oficial para certificar productos libres de gluten. La técnica del CSIC ya está aprobada por muchas asociaciones de celíacos y así cuatro empresas europeas comercializan equipos de forma satisfactoria en el mercado para la medición de gluten con un acuerdo de licencia con el CSIC.
- ✓ El CSIC colabora con Innogenetics N.V. (Bélgica) y con varias instituciones de investigación y universidades de España, Italia y de Inglaterra para desarrollar un método ELISA que detecte el virus de la Maedivisina. La patente esta licenciada a la compañía francesa Hyphen, de este modo posee una herramienta para la detección del virus, causante de neumonía crónica, mastitis, encefalitis y artritis en ovejas.

En resumen, si está buscando licencias tecnológicas, colaboraciones de I+D, servicios de apoyo tecnológico, o cualquier tipo de interacción con investigación en Cáncer, enfermedades cardiovasculares, Fisiopatología, Inmunología, Neurobiología, Genómica o Proteómica, técnicas de diagnóstico, Biología estructural y molecular, Veterinaria, Biotecnología, Farmacéutica, Bioremediación, Biofísica, Biotecnología vegetal, Agricultura, Ciencia de los alimentos y otras áreas científicas, por favor no dude en ponerse en contacto con nosotros.

