

Annex IV.

Àrees amb potencial científic per a la transferència de la Universitat de València

Les àrees amb potencial científic per a la transferència de la Universitat de València se centren en aspectes clau per a contribuir en la transformació del sistema agroalimentari en un sistema sostenible, saludable, inclusiu, adaptat a les necessitats del consumidor i capaç d'afrontar els desafiaments climàtics. Estes són les següents:

- Desenvolupament de nous aliments i ingredients alimentaris.
 - Ingredients alimentaris i compostos bioactius d'aliments.
 - Nous coproductes a través de la valorització de residus.
 - Fonts alternatives d'aliments: microalgues i insectes.
 - Aliments *plant-based*: aliments per a vegans i vegetarians.
- Nutrició i salut.
 - Nutrigenòmica, nutrició personalitzada i microbioma.
 - Nutracèutics: prebiòtics, probiòtics i postbiòtics.
 - Desenvolupament d'aliments funcionals.
- Qualitat i seguretat alimentària
 - *Foodomics*: caracterització de la qualitat i seguretat alimentària, autenticació i origen.
- Control de plagues.
 - Desenvolupament i síntesi de noves biomolècules.
 - Control biològic de plagues.
 - Sistemes intel·ligents per a la detecció i control de plagues agrícoles.
- Producció primària.
 - Millora de cultius vegetals.
 - Postcollita.
 - Aqüicultura: dietes i patògens.
 - Ús sostenible i eficient dels servicis de l'ecosistema (hídrics, edafològics i energètics).
- Indústria 4.0: digitalització, traçabilitat, embalatge i logística.
 - Aplicació de *big data* i *smart data analysis* en el sector agroalimentari.
 - Teledetecció i monitoratge de superfícies agràries.
 - Envasos innovadors i sostenibles.