



ESTRUCTURA DE I+D

Ámbito temático

- Alimentos funcionales
- Capacidad funcional de extractos vegetales
- Nutrigenómica
- Bienestar y salud
- Biotecnología de alimentos

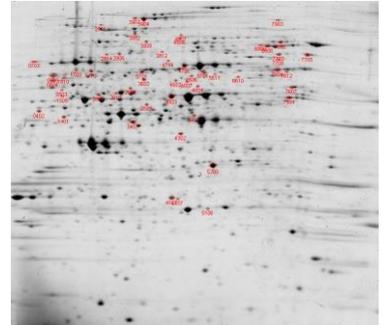
Colaboración

- Proyectos en colaboración
- Asesoramiento y consultoría
- Proyectos de I+D bajo demanda
- Formación especializada

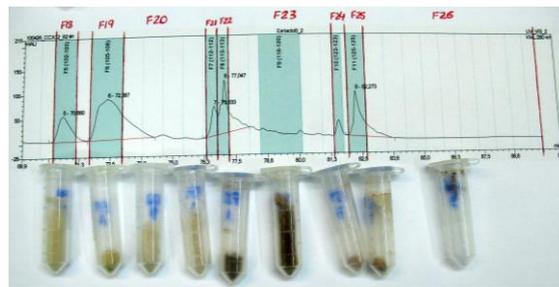
Actividad Biológica de Compuestos Alimentarios, Valingred

Evaluación preclínica de la capacidad funcional de ingredientes alimentarios y estudio de sus mecanismos de acción a nivel molecular.

El grupo de investigación Valingred centra su investigación en la **puesta a punto y utilización de metodologías in vivo para estudiar la actividad biológica de extractos vegetales y de los compuestos que contienen**, con la finalidad de valorar los posibles efectos biológicos que los ingredientes alimentarios pueden poseer frente a diferentes situaciones fisiológicas. El grupo está formado por personal del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) y de la Universitat de València, y es dirigido por el **Dr. José Vicente Gil Ponce** del departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencia de los Alimentos, Toxicología y Medicina Legal de la Universitat de València.



Líneas de Investigación:



- **Validación "in vivo" de ingredientes alimentarios:** desarrollo y aplicación de metodologías rápidas de escrutinio de los extractos o compuestos basadas en el uso de *Saccharomyces cerevisiae* y *Caenorhabditis elegans* como modelos de respuesta al estrés oxidativo y/o longevidad.

- **Nutrigenómica:** estudio de la expresión génica mediada por la exposición a ingredientes alimentarios.

Campos de Aplicación: El conocimiento de la actividad funcional de extractos e ingredientes alimentarios puede ser de aplicación **en biotecnología agroalimentaria** para la revalorización de ingredientes y subproductos, además de su aplicación en el sector **farmacéutico y cosmético**.



Servicios a empresas y otras entidades:

Asesoramiento técnico y consultoría en:

- Estudio global de funcionalidad biológica de extractos vegetales o de sus componentes o subproductos para su utilización en alimentación humana y animal, farmacia o cosmética.
- Estudio nutrigenómico: búsqueda de dianas metabólicas.
- Enriquecimiento de fracciones o extractos en componentes funcionales (revalorización).
- Purificación y estudio de los principios activos y búsqueda de las dianas metabólicas.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

El grupo de investigación **Valingred** ha participado en diversos **proyectos** de investigación competitivos, siendo los puntos comunes la validación funcional de extractos polifenólicos de origen vegetal y de nuevos ingredientes de alimentos para mejorar la salud.

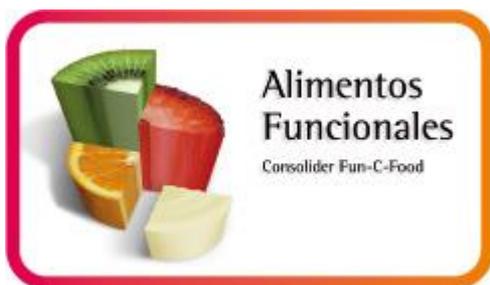


El grupo participa en el proyecto **CONSOLIDER** *Nuevos Ingredientes de alimentos funcionales para mejorar la salud (FUN-C-Food)*. Tiene como objetivo la obtención y caracterización de nuevos ingredientes alimentarios bioactivos y su aplicación al desarrollo de nuevos alimentos funcionales, apoyados por estudios de biodisponibilidad, actividad biológica y seguridad alimentaria.



El proyecto integra diversas actividades de investigación que aprovechan las **nuevas herramientas científicas** existentes en el campo de la **genómica**, la **transcriptómica**, **proteómica**, **metabolómica**, **metabonomía** y **nutrigenómica**.

Valingred tiene suscrito diversos **convenios de colaboración** con empresas del sector de la alimentación cuyo objeto es la aplicación de sus metodologías de análisis, lo que permite la adecuada transferencia de los resultados de investigación al entorno socioeconómico.



Contacto:



Grupo de Actividad Biológica de Compuestos Alimentarios
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
Parc Científic de la Universitat de València

Dr. José Vicente Gil Ponce
Tel: (+34) 963 900 022
E-mail: J.Vicente.Gil@uv.es

