

Desarrollo de alimentos e ingredientes funcionales

DEINAL desarrolla alimentos e ingredientes funcionales (probióticos, prebióticos, antioxidantes...), partiendo del diseño del producto hasta la evaluación de su bioactividad.

DEINAL puede llevar a cabo:

- Ensayos de determinación de actividad antioxidante, antimicrobiana, prebiótica, probiótica, entre otros.
- Estudios del efecto de dosis únicas y/o repetidas de productos específicos, concentraciones, efecto matriz, estabilidad química y microbiológica, etc.



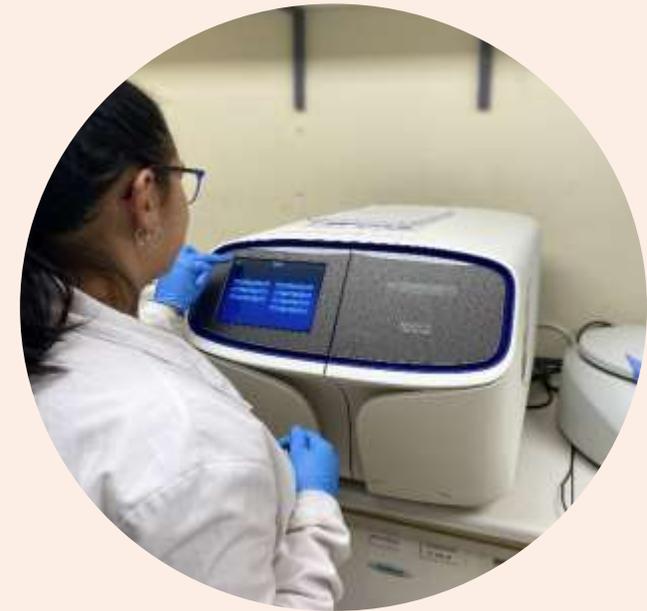
Simulación gastrointestinal



DEINAL cuenta con la tecnología necesaria para hacer simulaciones del tracto digestivo (en continuo y en discontinuo) que permiten:

Estudiar los cambios que los alimentos /ingredientes funcionales experimentan a su paso por el tracto digestivo.

Monitorizar el efecto de alimentos y componentes alimentarios sobre la microbiota intestinal, su actividad metabólica y su genoma (microbioma), el estado nutricional y la salud.



Análisis de la microbiota intestinal

DEINAL evalúa las modificaciones de la microbiota intestinal provocadas por los ingredientes/alimentos funcionales mediante:

Secuenciación de segunda y tercera generación (tecnologías Ion Torrent y Oxford Nanopore) **metataxonomía** y **metagenómica**.

Metabólica- análisis de ácidos grasos de cadena corta (metabolitos bacterianos).

Análisis bioinformático.

PROYECTOS Y COLABORACIONES

DESARROLLO DE PLATOS PRECOCINADOS FUNCIONALES (2010-2013)

CARACTERIZACIÓN DE OZÓNIDOS EN ACEITES VEGETALES Y SUS APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (2014-2017)

NUEVOS ALIMENTOS TECNOLÓGICOS SALUDABLES PARA LAS NUEVAS NECESIDADES SOCIALES ("TECFOOD") (2017-2021)

REDUCCIÓN DE LA ADICIÓN DE ANTIBIÓTICOS EN LA DIETA DE ANIMALES DE PORCINO EN EL CICLO INDUSTRIAL (2018-2020)

OBESIDAD Y DIABETES: FACTORES DE RIESGO Y NUEVOS MARCADORES DE RIESGO Y PREDICTIVOS ("IBEROBDIA") (2019-2021)

LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Razón social:

DEINAL SOLUCIONES AGROALIMENTARIAS, S. L.

Av. Magoi, nº 21; 2ºC; C.P.: 27002; LUGO

Contacto: deinal@deinal.es

Tfno. 982822405

Página web: www.deinal.es



DEINAL es una empresa de base tecnológica creada por un grupo de investigadores de la Universidad de Santiago de Compostela, que con más de 30 años de experiencia, desempeñan su trabajo en el LHICA (Laboratorio de Higiene, Inspección y Control de los Alimentos), en la Facultad de Veterinaria de Lugo.

Con un capital humano de alta cualificación, DEINAL aplica esa transferencia de conocimiento para hacerlo llegar a las empresas mediante proyectos concretos.

