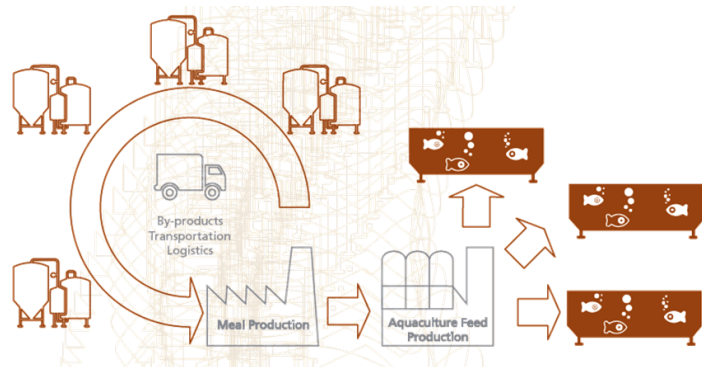


CREACIÓN DE VALOR EN LA ECONOMÍA CIRCULAR DEL SECTOR CERVECERO A TRAVÉS DE UN PROYECTO DE ACUICULTURA

Bienvenido a la primera *Newsletter* del Proyecto **Life BREWERY**. Nuestros boletines periódicos pretenden aglutinar los eventos clave de proyectos, las actividades demostrativas, así como la difusión y publicaciones que se vayan desarrollando a lo largo de todo el proyecto Life BREWERY hasta que su finalización en 2020.

El Proyecto Life BREWERY es un está financiado por el programa Life de La Unión Europea (LIFE16ENV/ES/000160) con el objetivo de demostrar nuevas soluciones escalables para reutilizar los subproductos cerveceros como nuevos ingredientes que sustituyan a la harina de pescado. Por tanto, el proyecto pretende contribuir a la eficiencia y rentabilidad comercial y a aumentar la imagen ambiental de los sectores cerveceros y acuícolas y la acuicultura.



El proyecto Life BREWERY es un proyecto demostración en economía circular que identifica estrategias escalables y comercialmente viables para la transformación del bagazo de cerveza y la levadura en nuevos ingredientes para piensos acuícolas. Mediante la reutilización del bagazo agotado y la levadura de los cerveceros, se pretende demostrar cómo un subproducto de base biológica puede contribuir a aumentar la rentabilidad y la eficiencia de la acuicultura.



¿Qué desafío afronta el proyecto Life BREWERY?

El bagazo de cerveza presenta un alto contenido en proteína, fibra y otros nutrientes que pueden usarse para la elaboración de nuevos alimentos, piensos animales y nutracéuticos. Sin embargo, el bagazo de cerveza y la levadura son subproductos altamente perecederos, lo que plantea un desafío logístico importante para su valorización como productos de alto valor. El proyecto Life BREWERY tiene como objetivo principal optimizar a nivel piloto la recolección de subproductos cerveceros y desarrollar un proceso de deshidratación bajo en carbono. Posteriormente, respondiendo a la creciente demanda por parte del sector acuícola de nuevas materias primas que reemplacen los ingredientes de origen marino por otros más sostenibles, se optimizará la formulación de los piensos para que inclusión de los subproductos cerveceros estabilizados sea el máximo posible.

El proyecto Life BREWERY tiene como objetivo llegar a reemplazar el 15% de los ingredientes acuícolas (harina de pescado), contribuyendo a reducir el 25% del impacto ambiental asociado con la producción de los piensos acuícolas. El proyecto pretende contribuir a la creación de 50 nuevos empleos relacionados con esta nueva actividad de valorización. Así mismo, el proyecto al agregar un alto valor

a un subproducto alimentario se dirige a una de las áreas prioritarias del plan de acción de economía circular de la UE.

El proyecto Life Brewery está financiado por el programa LIFE de la Comisión Europea. Los miembros del consorcio del proyecto son AZTI como coordinador, IRTA (España), Riera Nadeu (España), LKS (España) y The Brewers of Europe (Bélgica).

El Proyecto comenzó el 1 de septiembre de 2017 y se prevé que finalice en diciembre de 2020. Hasta la fecha, los principales esfuerzos se han centrado en los temas administrativos iniciales del proyecto y en el lanzamiento de los principales canales de comunicación.



EN BUSCA DE AGENTES INNOVADORES PARA MEJORAR LA SOSTENIBILIDAD DE LA ACUICULTURA MEDIANTE LA VALORIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS CERVECEROS

Transformando subproducto en piensos. ¡Únete a nuestra mesa de contraste!

Conocer las inquietudes de la cadena de valor de los sectores cerveceros y acuícolas es clave para el éxito final del proyecto. Por tanto, invitamos a todos los interesados a participar en nuestra mesa de contraste que se celebrará el **14 de marzo de 2018** a las **14:00 h** en la sede de **'The Brewers of Europe'** en Bruselas. La mesa tendrá una duración aproximada de 3 horas donde se discutirán aspectos relacionados con la economía circular de los subproductos del sector cervecero.

Si desea inscribirse o recibir información adicional sobre la jornada puede contactar con **David San Martín**

E-mails: dsanmartin@azti.es

Dirección del evento:

The Brewers of Europe
Rue Caroly 23 – 25
1050 Bruselas (Bélgica)

Más información en <http://lifebrewery.azti.es>

