

# ¡No te pierdas su potencial!

Los subproductos importan.



## Eritritol

La levadura *Moliniella* puede transformar la glucosa y la fructosa de las semillas y piel de la uva en eritritol. Este **edulcorante bajo en calorías** también es un sustituto seguro del azúcar para las personas que padecen diabetes.

## Flavonoides

Las semillas y las pieles de uva contienen una cantidad significativa de flavonoides. Estos flavonoides se pueden extraer y utilizar como **suplemento alimentario**, agregando valor nutricional a varios productos.

## Proteína

El suero de queso y los granos gastados del proceso cervecero son fuentes ricas de proteínas que pueden extraerse de estos subproductos y utilizarse para aumentar el contenido proteico de **sustitutos de la carne** así como otras alternativas a los productos de origen animal.

## Aceite

Cuando se extraen las proteínas del suero del queso, queda un residuo rico en azúcares. Este residuo se puede utilizar para cultivar levadura que produce grasas con **cualidades similares al aceite de palma**.

## Ácidos orgánicos

El ácido acético y otros ácidos orgánicos son necesarios para ajustar el pH de las reacciones en procesos industriales, por ejemplo, durante la producción de **bioplásticos**. Producir ácidos orgánicos a partir de suero del queso o pieles de patata podría ser una alternativa sostenible a la producción tradicional basada en combustibles fósiles.

## Glicoalcaloides

Estos potentes compuestos están naturalmente presentes en las pieles de patata. Los glicoalcaloides pueden ser añadidos a los pesticidas como componente activo que **actúa contra las plagas**.

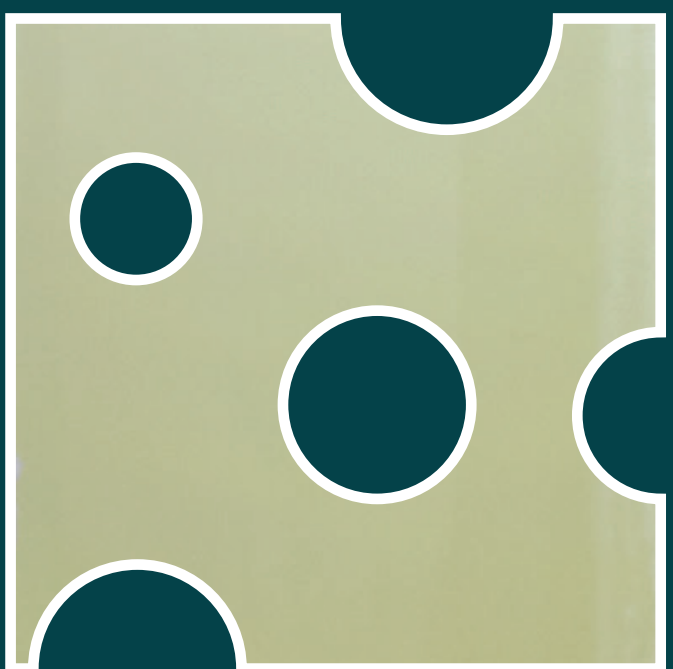
## Polifenoles

Las hojas de alcachofa y las pieles de patata poseen compuestos con actividad antioxidante. Estos compuestos naturales pueden ser utilizados como **ingredientes activos en cremas** para el cuidado de la piel.

## Grano usado de la cerveza



## Suero del queso



## Piel de patata



## Brácteas de alcachofa