



Proyecto DANTIAN

Programa Estratégico CIEN 2019

“Investigación industrial y desarrollo de alimentos para el bienestar mental”

DANTIAN está financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI), dentro de la convocatoria Proyectos Estratégicos CIEN y cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

El proyecto DANTIAN desarrollará nuevos alimentos e ingredientes bioactivos que favorezcan el bienestar mental, mediante el conocimiento del mecanismo a nivel cognitivo y su relación con la microbiota y la salud intestinal.

- Se validarán los efectos beneficiosos de alimentos, extractos y probióticos en relación con el deterioro cognitivo, trastornos vinculados al estrés, la ansiedad y la depresión.
- El proyecto DANTIAN investigará el mecanismo a nivel cognitivo y su relación con la microbiota y la salud intestinal.
- Se llevarán adelante estudios clínicos con algunos de estos compuestos, así como estudios metagenómicos de microbiota intestinal y búsqueda de biomarcadores.

El proyecto DANTIAN cuenta con un **consorcio** formado por ocho empresas del sector agroalimentario y tecnológico, como Agrupación Cooperativa Láctea (ACOLACT), entidad líder del proyecto, Bioinicia, Mahou – San Miguel, Pronat, Unió Nuts, Grupo ICA, Agrícola El Bosque, y Biogenetics; y por ocho centros de investigación como Eurecat, coordinador tecnológico del proyecto, el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX), el Institut Guttmann, la Universitat de Barcelona, la Universidad de Santiago de Compostela, la Fundación Biomédica Galicia Sur, ANFACO, y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA).

El objetivo general de **PRONAT en el proyecto DANTIAN** es la selección, caracterización y desarrollo de nuevos alimentos funcionales que tengan una incidencia sobre el bienestar cognitivo.

- **Objetivos técnicos específicos de la empresa:**

1. Identificar en el nuevo ingrediente de tomate su contenido en carbohidratos complejos no digestibles (fibra), de cara a su inclusión en el alimento adaptado.
2. Elaborar una estrategia de desarrollo de un alimento adaptado a base de tomate, rico en fibra vegetal y que además contenga otros ingredientes funcionales que tengan actividad sobre la calidad de vida y el bienestar mental y cognitivo.
3. Caracterizar en profundidad los productos funcionales elaborados, la conservación y vida útil del alimento.

4. Estudiar la funcionalidad, bioaccesibilidad y biodisponibilidad *in vitro* de los alimentos desarrollados.
5. Correlacionar los efectos beneficiosos de los alimentos desarrollados con la composición de la microbiota de los animales en estudio y diferentes biomarcadores.
6. Industrialización de los procesos necesarios para la obtención de los alimentos adaptados, lo que permitirá ampliar la cartera de productos de PRONAT, con posibilidades de acceder a un nicho de mercado novedoso y emergente, con necesidades específicas.

- **Lugar de ejecución del proyecto**

La empresa desarrolla la experimentación en sus instalaciones, concretamente en el municipio de Don Benito (Badajoz).

- **Plazo de ejecución del proyecto**

- Fecha comienzo proyecto: 07/2019

- Fecha final proyecto: 06/2023

- **Presupuesto del proyecto:**

El presupuesto total aceptado asciende a 720.239,00 € con una ayuda parcialmente reembolsable de hasta 612.203 €.

- **Cofinanciación CDTI y FEDER**