



· **Proxecto conectaPEME: IN852A 2016/116**



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA,
EMPREGO E INDUSTRIA



· COFINANCIAMENTO FEDER, UNHA MANEIRA DE FACER EUROPA. "Promover o desenvolvemento tecnolóxico, a innovación e unha investigación de calidade",
· P.O.-Programa Operativo Feder Galicia 2014-2020

O proxecto de investigación conectaSOUTOplus, que vai no seu segundo fito estase a desenvolver no triángulo do coñecemento, entre empresas, universidades e centros tecnolóxicos galegos, que desenvolven o seu labor en Galicia.

Ten como **obxectivo principal** contribuir á modernización dun sector tradicional galego, de relevancia europea, como son os soutos de castiñeiro.

A investigación en curso avanza na busca de novos recursos endóxenos xerados a partires do ecosistema souto, para acadar novos usos con maior valor engadido e produtos con aplicacións na nutrición funcional para unha vida máis saudable. Incidindo na estratexia da triple FFF (Feed, Food & Fuel).

Durante esta anualidade do ano 2017, o segundo dos tres fitos dos que consta o proxecto, avanzouse nas catro liñas de investigación que se están a desenvolver:

- A. Completáronse as principais fases da aplicación da tecnoloxía PAM (photoautotrophic micropropagation) de cultivo *in vitro*, aos clons de castiñeiro híbrido seleccionados, para o seu uso en aproveitamento de talladía en monte baixo. Obtivéronse mediante este sistema as primeiras unidades clonais, optimizándose o proceso, que se transferiron ao socio que fará as probas de aclimatación das plantas ás condicións reais de cultivo, unha vez que abandonan as condicións de laboratorio.
- B. Na liña de fraccionamento da biomasa do castiñeiro segundo o principio de LCF-Biorefinaría avanzouse na obtención de extractos, e biomoléculas, antioxidantes, de aceites esenciais, e prebióticos.
Para elo utilizaronse extraccións secuenciais con disolventes orgánicos, e caracterizaronse utilizando técnicas de análise químico de follas destes extractos mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas.



Estando a aplicar parte de estes extractos obtidos e caracterizados, na dieta de gando ovino, para coñecer ás variacións na dixestibilidade da materia orgánica in vitro, a produción de gas, a produción de metano e de ácidos graxos volátiles. Buscase xerar complementos da dieta dos animais ruminantes, a partir das fraccións de castiñeiro que producen aceites esenciais.

- C. Estando a caracterizar as propiedades anti-oxidantes destes extractos, para a súa aplicación á industria cárnica autóctona na seguinte fase do proxecto.
- D. Por último definiuse a arquitectura do sistema móbil de xestión dos soutos, que permitirá culminar o sistema proposto na última fase do proxecto

O consorcio do proxecto é o seguinte



En Frades, a 1 de novembro 2017

Para calquera ampliación de información que precisen poden solicitala directamente ao líder do proxecto no seguinte email; corporativo@boibel.com ou a través da propia web da compañía www.boibel.com e os datos que alí figuran.