

L'espírulina, protagonista del primer Breakfast4inno'24 d'Agrotecnio i el PCiTAL

El cicle, per potenciar la transferència, continuarà fins desembre

L'espírulina [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Espirulina>], un suplement nutricional produït a partir de cianobacteris [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Cianobacteris>], ha estat la protagonista de la primera sessió dels Breakfast4inno, una iniciativa del centre de recerca Agrotecnio i el Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida (rebatejat com Agrobiotech). Es tracta d'un cicle d'esmorzars iniciats l'any 2020, ideats per apropar persones del món de la recerca i la indústria i fomentar la transferència de coneixement i tecnologia. Aquestes trobades busquen crear un espai per a compartir coneixement, experiències reals i reptes tant per a empreses com per a personal investigador.



Un moment de la jornada / Foto: Comunicació Agrotecnio

El fundador de l'empresa [Blauver Foods](https://blauver.com/cat) [<https://blauver.com/cat>] i titulat en Enginyeria Industrial per la UdL, Joan Solé Guàrdia, ha parlat sobre la producció d'espírulina, sobre la que s'estan investigant potencials beneficis per a la microbiota. També ha participat l'atleta targarí Josep Ramon Sanahuja, que ha explicat la seva experiència personal en el consum d'aquest suplement.

L'espírulina és rica en proteïnes, vitamines i minerals. Tot i això, els experts en nutrició alerten que no està recomanada per a les persones que prenen medicaments que puguin incrementar el risc d'hemorràgia, així com aquelles que pateixen [hiperuricèmia](https://ca.wikipedia.org/wiki/Hiperuric%C3%A8mia) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Hiperuric%C3%A8mia>], [hipertiroidisme](https://ca.wikipedia.org/wiki/Hipertiro%C3%AFdisme) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Hipertiro%C3%AFdisme>], [fenilcetonúria](https://ca.wikipedia.org/wiki/Fenilceton%C3%BAria) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Fenilceton%C3%BAria>], o algunes malalties del fetge i patologies autoimmunes.

Els Breakfast4inno continuaran tot el 2024. La propera sessió, prevista pel 9 de maig, abordarà els “bessons digitals” en granges, una nova tècnica de gestió intel·ligent. Altres esmorzars tractaran el potencial de les plantes creades amb noves tècniques genòmiques; sistemes de cultiu innovadors de lleguminoses de gra; l'aprofitament de subproductes agrícoles; la gestió de plagues amb control biològic, sense pesticides; els cultius alternatius de secà o les noves tendències per a la producció de la tòfona.

Text: Comunicació Agrotecnio / Premsa UdL

MÉS INFORMACIÓ:

Programa dels esmorzars Breakfast4inno [https://agrotecnio.org/wp-content/uploads/2024/04/Breakfast4inno_programa.pdf] [[/sites/universitat-lleida/](https://sites.universitat-lleida/)]