



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

LA ZARAGOZANA S.A. investiga el desarrollo de una nueva cerveza funcional sin alcohol a través del proyecto XBIOTICS

LA ZARAGOZANA S.A. participa en el proyecto “Investigación en modulación metabólica de la microbiota a través de la producción dirigida de hexopolisacáridos en cerveza (XBIOTICS)”, acogido a la línea de ayudas para actuaciones integrales de la cadena industrial agroalimentaria, en el marco del PERTE Agroalimentario 2, financiado por el Ministerio de Industria y Turismo.

El proyecto, identificado con el número de expediente **PA2-010100-2024-58**, se enmarca en una actuación de **Investigación, desarrollo e innovación** orientada al desarrollo de una nueva tipología de cerveza sin alcohol, con carácter de alimento funcional.

El objetivo principal del proyecto XBIOTICS es investigar un proceso fermentativo avanzado que permita la obtención de una cerveza sin alcohol enriquecida con exopolisacáridos con actividad prebiótica. Para ello, el proyecto plantea la modulación del proceso fermentativo tradicional mediante la incorporación de cepas de bacterias lácticas, junto con *Saccharomyces cerevisiae*, capaces de producir biocompuestos de interés nutricional que contribuyan a estabilizar y mantener la microbiota intestinal.

Esta iniciativa está acogida a la línea de ayudas a actuaciones integrales de la cadena industrial del sector agroalimentario, dentro del Proyecto Estratégico para la Recuperación y Transformación Económica en el sector agroalimentario, PERTE Agroalimentario 2 (PERTE AGRO 2), en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

El proyecto cuenta con un presupuesto financiable aprobado de € 1.478.288,65 € y una subvención concedida de 739.144,32 €, y se desarrolla en las instalaciones de LA ZARAGOZANA S.A. en Zaragoza.