



REDEALGAE

RED LUSO-HISPÁNICA TRANSFRONTERIZA DE MACROALGAS, MICROALGAS Y ORGANISMOS DE BAJO NIVEL TRÓFICO EN EL ÁMBITO DE LA ACUICULTURA.



Red luso-hispánica transfronteriza de macroalgas, microalgas y organismos de bajo nivel trófico en el ámbito de la acuicultura

Nacida al amparo del **Proyecto ATLAZUL**, representa un punto de encuentro para grupos de investigación y empresas que centran sus líneas de trabajo en el ámbito de la acuicultura

<http://redealgae.eu/>

Nota del editor

Invitamos a todas las entidades y particulares a que tomen noción de la existencia de **REDEALGAE** a través de este **boletín de noticias** y que visiten la web que le da soporte para así poder conocer más en detalle sus características y posibilidades.

TITULARES VARIOS MACROALGAS MICROALGAS CULTIVO INVERTEBRADOS PUBLICACIONES CULTIVO INVERTEBRADOS



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural
Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

#ForoAtlazul2022

twitter.com

Del 18 al 20 de octubre se celebró en Huelva el Foro Internacional para la Transferencia de Conocimientos en Economía Azul. Este es un video resumen de las sesiones celebradas.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



The marine organism is tested to provide an agricultural alternative that benefits the environment, our health, and...

cosmosmagazine.com



How seaweed could replace plastic bags and packaging

businessinsider.com

A startup makes compostable thin-film plastic out of seaweed. It gets the seaweed from farms, which can create jobs and provide natural habitats.



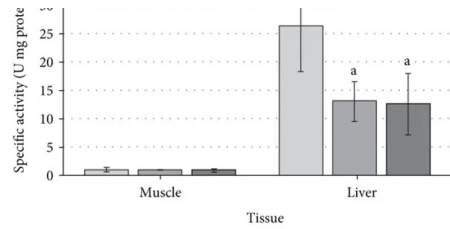
La Comisión Europea propone 23 medidas para aprovechar al máximo el potencial de las algas en Europa

ipacuicultura.com



The benefits of seaweed are being tested in a myriad of ways to improve the environment, our health, and remove pollution from waterways.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Project MACBIOBLUE :Transfer of Biotechnology Research to Enterprises

researchgate.net

The total antioxidant capacity of macroalgal wracks was analyzed by assessing the antioxidant defence response and digestive enzymes activity in fish.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

1 de diciembre de 2022, 12.30 - 13.30 h

- Bienvenida y Presentación. D. Luis Diaz, Gerente de Gijón IMPULSA
- Programa EIT FOOD Ris Straight 2 Market. Maria Canelhas, project manager EIT Food - CLC South
- Proyecto EIT FOOD NEOALGAE y SOSTENIBLES: Sandra Isabel Novo, Directora y fundadora de Market Sostenibles
- Presentación de Mr. Greenish. Gabriel Benguria, Responsable de desarrollo de negocio de NEOALGAE.
- Degustación y taller de valoración.

2 de diciembre de 2022, 12.30 - 13.30 h

- Bienvenida y Presentación. Dña. Cristina Panjé, Directora del CEEI
- Programa EIT FOOD Ris Straight 2 Market. Proyecto EIT FOOD NEOALGAE y SOSTENIBLES: Sandra Isabel Novo, Directora y fundadora de Market Sostenibles
- Presentación de Mr. Greenish. Gabriel Benguria, Responsable de desarrollo de negocio de NEOALGAE.
- Degustación y taller de valoración.

Jornadas de presentación de Mr. Greenish la nueva marca de productos Marine Plant Based que NEOALGAE - APTE

apte.org

Neoalgae nos invita a conocer su nueva división de productos plant based. Los próximos días 1 y 2 de diciembre se celebran las jornadas de presentación de Mr. Greenish la nueva marca de productos Mar...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

La Comisión Europea ha adoptado este martes, 15 de noviembre, la Comunicación "Hacia un sector fuerte y sostenible de las algas en la UE", una iniciativa "pionera" para des...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

Webinar "Seaweed Cultivation and Carbon Sequestration", November 29th 2022, 10:00 – 12:00 WET

fpct.ulpgc.es

Webinar Seaweed Cultivation and Carbon Sequestration Via zoom, November 29th 2022 10:00 – 12:00 WET The University of Las Palmas de Gran Canaria, throug...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

VIDEOS



Scottish start-up turns to 'food of the future' seaweed to launch methylcellulose replacement 24-Nov-2022 By Oliver Morrison

foodnavigator.com

OCEANIUM has developed a high-fibre seaweed-based one-for-one methylcellulose replacement for plant-based meat which can be used in other products including gluten-free breads and beverages.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



EU4Algae in Rome, 12 December

webgate.ec.europa.eu

The EU4Algae is taking place in Rome on 12 Dec, just before the AlgaEurope 2022. The EU4Algae event will intend to identify legislative measures to help advance the algae sectors in the EU.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Why Seaweed Is The Sustainability Super-Plant Of The Future

forbes.com

Companies like Oceanium in Scotland are making people think again about sea plants and marine algae, as they explore its many uses – from food ingredients and natural bioactive ingredients for health...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Editorial: The polysaccharides from marine organisms and fungi: Biological functions and molecular mechanisms

researchgate.net

Algae and fungi are a potential source of obtaining various biologically active ingredients, such as carotenoids, fatty acids, vitamins, polysaccharides, among others.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Project - AlgaValor

algavalor.pt

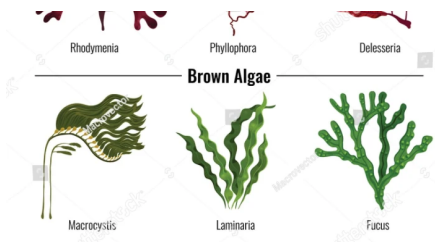
The ALGAVALOR project program involves 21 copromoters among universities, investigation centers, and companies.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



FOTOS



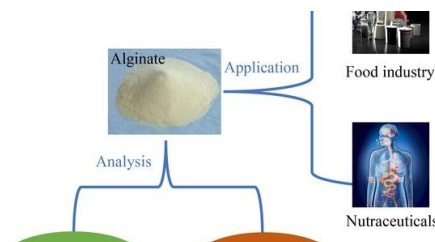


Pathway analysis of the proteomes of red, brown, and green macroalgae

researchgate.net

Comparative proteomics provides insights into the biochemical pathways of macroalgae. Here we perform pathway analysis of macroalgae, including green, red, and brown seaweeds.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

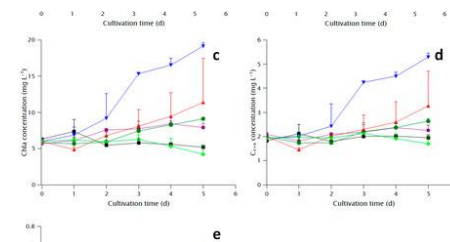


Potential Food and Nutraceutical Applications of Alginate: A Review

mdpi.com

Alginate is an acidic polysaccharide mainly extracted from kelp or sargassum, which comprises 40% of the dry weight of algae. It is a linear polymer consisting of β -D-mannuronic acid (M) and α -L-galacturonic acid (G) units.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Production of Antioxidants and High Value Biomass from Nannochloropsis oculata: Effects of pH, Temperature and...

mdpi.com

Nannochloropsis oculata is a marine microalgal species with a great potential as food or feed due to its high pigment, protein and eicosapentaenoic acid contents. However, for such an application to ...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

Recibe el contenido más reciente en tu email.



Suscribirse



CESAM »

cesam.ua.pt

O Laboratório Associado Centro de Estudos do Ambiente e do Mar (CESAM) é uma das unidades de investigação da Universidade de Aveiro. O CESAM tem o estatuto de Laboratório Associado desde 2005 avaliad...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

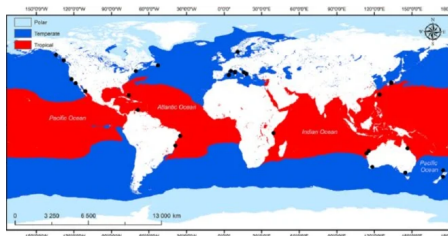


PROJECTO SIDESTREAM

lanuce.ciimar.up.pt

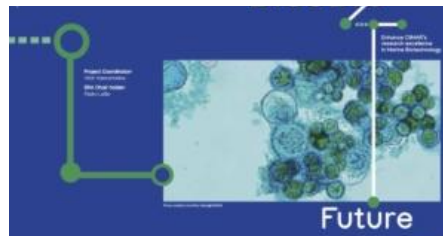
Bio-produção secundária de organismos de baixo nível trófico a partir dos setores azul e verde para produzir novos ingredientes para a aquacultura europeia.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



The role of macroalgae as nursery areas for fish species within coastal seascapes

researchgate.net



News

bb4f.ciimar.up.pt



Un documental sobre 'El futuro del océano' incide en la importancia de la Ciencia para garantizar su sostenibilidad

uma.es



Recent work has started to highlight that the nursery provision of canopy-forming macroalgae may in fact be comparable with that of seagrass.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



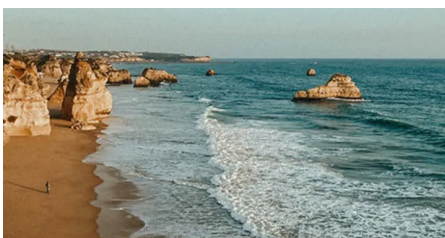
The BlueBio4Future training courses are designed to equip CIIMAR staff and researchers with a variety of bioengineering-related skills and horizontal competencies that can help CIIMAR successfully ob...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



'El futuro del océano' es una pieza audiovisual que forma parte de las actividades de difusión del Decenio de las Ciencias Oceánicas y que hoy ha sido presentada en el marco de las actividades progra...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Boletín ATLAZUL

atlazul.eu

Boletín Nº 15 - Octubre 2022 Quinceava edición del boletín informativo de Atlazul correspondiente al mes de Octubre de 2022.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Punta Umbría, Ayamonte e Isla Cristina acogen un Foro Internacional sobre Economía Azul

europapress.es

El gerente de Agapa (Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía), José Carlos Álvarez, el...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Webinar "Cultivo de macroalgas y secuestro de carbono", 29 Noviembre de 2022, 10:00 – 12:00 WET

fpct.ulpgc.es

Webinar Cultivo de macroalgas y secuestro de carbono Vía zoom, 29 Noviembre de 2022 10:00 – 12:00 WET La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, a t...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



JCMR

Global Seaweed Protein Market Overview

globenewswire.com

Pune, Nov. 16, 2022 (GLOBE NEWSWIRE) -- "Global Seaweed Protein Market" is the title of a recently published report by JCMR market research. The research...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

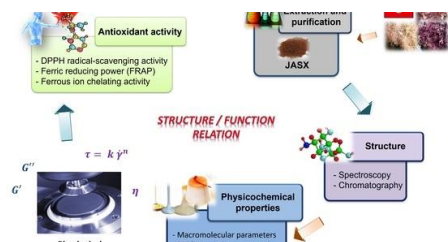


Así cambiarán las microalgas asturianas la vida de los europeos en la próxima década

neoalgae.es

En diez años la producción y el consumo de microalgas y productos derivados de microalgas en Europa se multiplicará por 10, debido al aprovechamiento de sus cualidades nutricionales, alto contenido e...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Structural Characterization and Rheological and Antioxidant Properties of Novel Polysaccharide from Calcareo...

mdpi.com

A novel sulfated xylogalactan (JASX) was extracted and purified from the rhodophyceae *Jania adhaerens*. JASX was characterized by chromatography (GC/MS-EI and SEC/MALLS) and spectroscopy (ATR-FTIR and...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Foro Internacional de transferencia del Conocimiento en Economía Azul

atlazul.eu

Nos complace invitarlo al "Foro Internacional de transferencia del Conocimiento en Economía Azul" cuyo principal objetivo es poner en común las experiencias y resultados de los trabajos desarrollados...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



.....: Ctaqua - Fundación Centro Tecnológico Acuicultura de Andalucía - El Puerto de Santa María, Cádiz

ctaqua.es

27 octubre 2022 - La Universidad de Cádiz, con el apoyo de la Junta de Andalucía, del Ayuntamiento de Cádiz y de otras administraciones, organiza una nueva edición del Encuentro Internacional de Cono...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



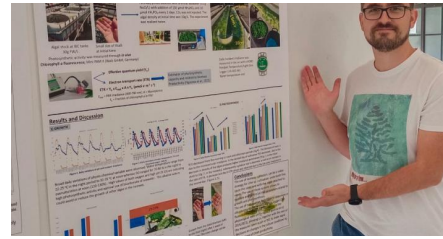
Nutraceutical	Functional Food	Functional Food
Whole-cell	Chlorella	Super food. Detox capacity
Whole-cell	Spirulina	Super food. Detox capacity
Alpha-carotene / beta-carotene	Dunaliella	Neutralise free radicals, which may cause cell damage
Lutein	Green Microalgae	Reduces the risk of macular degeneration
Lycopene	Isochrysis, Phaeodactylum, Nannochloropsis, Tetraselmis	Reduces the risk of prostate cancer
Omega-3 fatty acids DHA	Isochrysis, Odontella, Schizochytrium, Ulkenia	Reduces the risk of cardiovascular disease. Improve mental, visual functions
Omega-3 fatty acids EPA	Nannochloropsis, Tetraselmis	Reduces the risk of cardiovascular disease. Improve mental, visual functions
Astaxanthin	Haematococcus	Strong anti-oxidant activity
Furaxanthin	Dhaodactylum	Fat-burner. Decrease insulin and blood glucose levels

Food and Nutraceuticals

phytobloom.com

Microalgae are natural sources of highly valuable bioactive compounds, such as vitamins, essential amino acids, carotenoids, polyunsaturated fatty acids, minera...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



IBYDA, el Instituto de Biotecnología y Desarrollo Azul en el Congreso Internacional ULVA

ibyda.es

La 1ª Conferencia Internacional "ULVA, de la biología fundamental a la acuicultura: estado del arte, cuellos de botella y lagunas de conocimiento", enmarcada en el proyecto Ulva COST Action Seawheat,

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Proyecto Atlazul

cetmar.org

CETMAR organiza tres talleres en el marco del Foro Internacional de Transferencia de Conocimiento en Economía Azul, que se celebra en Huelva Del 18 al 20 de octubre se debatirá sobre turismo, cuestio...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Investigadores de S2AQUAcoLAB desarrollarán un "suero" de microalgas para cultivar pescado de laboratorio

mispeces.com

Faro 15/11/2022 | El cultivo celular de pescado se denomina acuicultura celular y está considerada una innovación con mucho potencial de crecimiento

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



FORO INTERNACIONAL DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO EN ECONOMÍA AZUL

ponientelitoral.com

GALP Poneinte Almeriense

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros





Investigadores de la Universidad de Almería patentan un sistema que facilita la recolección en el cultivo industrial de...

ipacuicultura.com

Un equipo de investigación de la Universidad de Almería ha patentado un dispositivo que permite concentrar cultivos de microalgas, bacterias y hongos para aumentar la productividad en l...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Isauki Seafood cuida los océanos con sus alimentos 100% 'plant-based'

spri.eus

La startup vasca, especializada en foodtech, desarrolla alternativas a los productos del mar con un alto valor nutricional a base de micro y macro algas.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



El Cetmar organiza un taller sobre microalgas, macroalgas y cultivo de recursos marinos en el Foro Internacional de...

ipacuicultura.com

El Foro Internacional de Transferencia de Conocimiento en Economía Azul que se celebra en Huelva en el marco del proyecto europeo Atlazul incluye en su programación tres talleres organi...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Oficina española de Patentes y Marcas

oepm.es

Últimas solicitudes de patentes para Microalgas: cultivo y usos.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Noticias IEO - Instituto Español de Oceanografía

ieo.es

Los piensos han sido formulados sustituyendo parte de las harinas y aceites de pescado por harina de algas y añadiendo microorganismos probióticos. Ejemplares de rodaballo en la planta de cultivos de...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



EU backs seaweed farming success

thefishsite.com

This sector has strong potential in sectors including food and feed, bioactives, biomaterials and bioenergy

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Fighting cancer and climate change: UniSC researchers use genetic research to unlock seaweed's hidden secrets

miragenews.com

UniSC researchers have undertaken genetic analysis of 12 edible seaweeds to identify potential cancer-preventing compounds

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Improving aquaculture will give us more protein for less environmental impact

thefishsite.com

It's not as useful to think of a farmed fish versus a wild-caught fish. In the global context, it may be more useful to compare farmed fish to a farmed chicken or cow.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

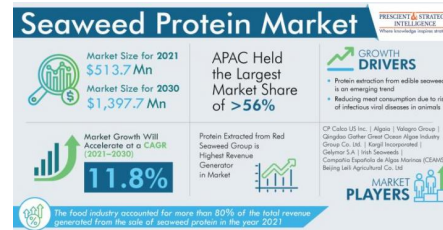


Industry Overview of Algae Market from 2022 to 2031

openpr.com

Press release - Transparency Market Research - Industry Overview of Algae Market from 2022 to 2031 - published on openPR.com

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Rising Consumption of Seaweed Proteins in Food Industry

openpr.com

Press release - P&S Intelligence - Rising Consumption of Seaweed Proteins in Food Industry - published on openPR.com

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



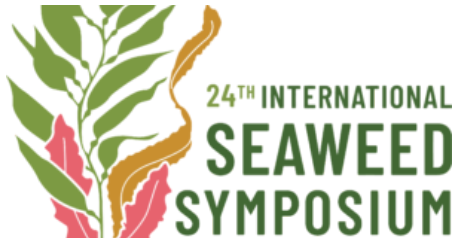
El Foro Internacional de Economía Azul se desarrolla en Huelva

agrodiaariohuelva.es

Punta Umbría ha acogido la jornada inaugural del Foro Internacional de Transferencia del Conocimiento en Economía Azul. La alcaldesa Aurora Águedo ha abierto este encuentro junto al gerente de AGAPA ...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros





ISS 2023 – International Seaweed Symposium

iss2023.net

Hobart is a vibrant city, located at the foothill of kunanyi/Mt Wellington and situated along the Derwent River. It offers a contrasting blend of heritage (being Australia's second oldest capital), s...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Mapping - Les startups européennes des algues

ftfounders.substack.com

Bonjour à tous, je suis Ghita, étudiante à l'ENS et assistante de recherche à UCLA. C'est durant mes stages en startups et en VC que j'ai eu envie de créer First-time Founders, un média qui décrypte ...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



CETMAR organiza tres talleres en el marco del Foro Internacional de Transferencia de Conocimiento en Economía...

ptprotecma.es

Fuente: CETMAR Del 18 al 20 de octubre se debatirá sobre turismo, cuestiones relacionadas con el cultivo de recursos marinos y arrecifes artificiales en una actividad en el marco del proyecto Atlazul...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



AlgaEurope 2022 Conference Program

algaeurope.org

13 - 15 December 2022. AlgaEurope offers a unique opportunity for an exchange between academia and industry.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Mariana Ferreira, investigadora de CIIMAR, descubre la importancia de las algas en la mejora de la microbiota de los peces

mispecies.com

Oporto 7/11/2022 | La microbiota intestinal forma parte fundamental de la eficiencia de la digestión de los nutrientes y el sistema inmunológico.

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros





Investigadores peruanos identifican 100 especies de algas con potencial comercial

pescaconciencia.com
El estudio "Diversidad de macroalgas de la Costa Central de Perú usando códigos de barras de ADN, en las perspectivas de usos potenciales y aplicaciones biotecnológicas" identificó especies...
Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Jumpstarting Ireland's seaweed success

thefishsite.com
Pure Ocean Algae has domesticated a wild dulse, a red seaweed, and created a fully-fledged macroalgae value chain. Founder Michael O'Neill talks about Ireland's potential as a global seaweed hub
Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

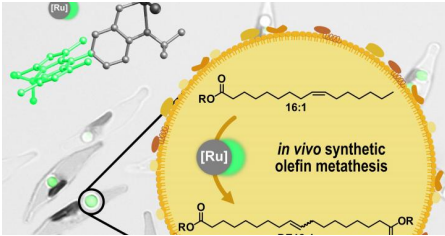


Transforming the Future of Marine Aquaculture: A Circular Economy Approach

tos.org
Alexander, R.B, R.A. Smith, G.E. Schwarz, E.W. Boyer, J.V. Nolan, and J.W. Brakebill. 2008. Differences in phosphorus and nitrogen delivery to the Gulf of Mexico from the Mississippi River Basin. Env...
Compartido por Tecnología Productos Pesqueros

Algae Farms Could Help Increase Global Food Production by 50% by 2050

ecowatch.com
In order to feed a global population that is expected to increase by more than two billion by 2050, we're going to have to reconfigure our food system. Microalgae — single-celled photosynthetic micro...
Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Algae as microscopic biorefineries

phys.org
Some raw materials are limited and not available and extractable everywhere in the world—as we are becoming acutely aware of right now by the example of fossil fuels and rising energy prices. Renewab...
Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



An overview of the algae industry in Europe

publications.jrc.ec.europa.eu
Access to Joint Research Centre's publications
Compartido por Tecnología Productos Pesqueros





REDEALGAE

redealgae.eu

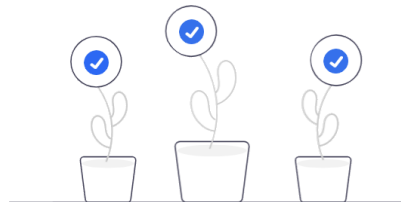
Punto de encuentro para Grupos de Investigación y Empresas que centran sus líneas de trabajo en el ámbito de la acuicultura Todos aquellos componentes que concurren en el cultivo de especies de bajo

...

Compartido por Tecnología Productos Pesqueros



Solo tú puedes ver esta sección



✎ Editar página

+ Añadir contenido



Your Pro Level: 61%



Learn more tips

[Sobre Paper.li](#)

[Blog](#)

[Ayuda](#)

[Parar @menciones](#)

[Condiciones](#)

[Privacidad](#)



[EN](#) [DE](#) [FR](#) [ES](#) [PT](#)

© Finity SA 2023

