

Soluciones Biotecnológicas Avanzadas para la Industria Alimentaria

En Intabiotech nos dedicamos a transformar la industria alimentaria a través de soluciones biotecnológicas innovadoras. Con más de 15 años de experiencia, ofrecemos servicios especializados y productos de alta calidad que responden a las necesidades específicas del sector alimentario europeo.

Nuestro enfoque científico, combinado con un profundo conocimiento del mercado, nos permite desarrollar alternativas naturales y eficaces que mejoran la calidad, seguridad y vida útil de los alimentos, todo ello cumpliendo con los más estrictos estándares regulatorios. Este documento presenta nuestra gama de servicios y productos, destacando cómo nuestra experiencia puede ayudar a su empresa a innovar y mantenerse a la vanguardia en un mercado cada vez más competitivo y exigente.



www.intabiotech.com

Intabiotech: Liderando la Innovación Biotecnológica en la Industria Alimentaria

En Intabiotech, somos su socio estratégico para la transformación del sector alimentario. Con una trayectoria sólida y un enfoque pionero, ofrecemos soluciones biotecnológicas avanzadas que impulsan la calidad, la eficiencia y la sostenibilidad en cada producto.



Soluciones Clean-Label y Sostenibles

Desarrollamos **preservantes naturales** y alternativas a ingredientes sintéticos, respondiendo a la demanda de los consumidores por productos más limpios y transparentes. Esto no solo mejora la percepción de su marca, sino que también optimiza la vida útil de sus productos de forma natural.

Tecnología de Fermentación de Precisión

Aproveche el poder de la **biotecnología de vanguardia** para crear ingredientes innovadores, mejorar perfiles de sabor y textura, y producir compuestos de alto valor de manera eficiente y escalable, abriendo nuevas posibilidades para su portfolio.

I+D a Medida y Experiencia Regulatoria

Nuestro equipo de expertos colabora estrechamente con usted para desarrollar **soluciones personalizadas** que aborden sus desafíos específicos. Además, garantizamos el cumplimiento estricto con las normativas europeas, simplificando el proceso de introducción al mercado.

Con más de 15 años de experiencia en el mercado europeo, Intabiotech ha ayudado a numerosas empresas a **reducir costos operativos hasta en un 15%** y a **extender la vida útil de sus productos hasta en un 30%**, afianzando su posición competitiva. Nos dedicamos a la innovación que genera resultados tangibles.

[Descubra el Futuro de la Alimentación con Intabiotech](#)

Quiénes Somos: Excelencia e Innovación en Biotecnología Alimentaria

Intabiotech es una empresa española líder en el desarrollo de soluciones biotecnológicas para la industria alimentaria. Nacimos con la misión de revolucionar el sector a través de la innovación científica aplicada, ofreciendo alternativas naturales y eficientes a los desafíos que enfrentan los fabricantes de alimentos.

Nuestro equipo está formado por científicos, tecnólogos de alimentos y especialistas en microbiología con amplia experiencia en investigación y desarrollo. Esta combinación de talento nos permite abordar los problemas desde múltiples perspectivas, generando soluciones integradas que responden a necesidades específicas de nuestros clientes.

Nos diferenciamos por nuestra capacidad para adaptar el conocimiento científico a aplicaciones prácticas y comercialmente viables. Cada producto y servicio que ofrecemos es el resultado de un riguroso proceso de investigación, desarrollo y validación, garantizando siempre resultados óptimos y reproducibles.

+310.000
REFERENCIAS DE
PRODUCTO
EN 51 SECTORES
PRODUCTIVOS

www.intabiotech.com



IntaBioTech

Nuestro laboratorio de investigación en Madrid

Experiencia

Más de 15 años desarrollando soluciones biotecnológicas específicas para la industria alimentaria española y europea.

Innovación

Constante inversión en I+D+i para desarrollar productos naturales que superen a las alternativas químicas convencionales.

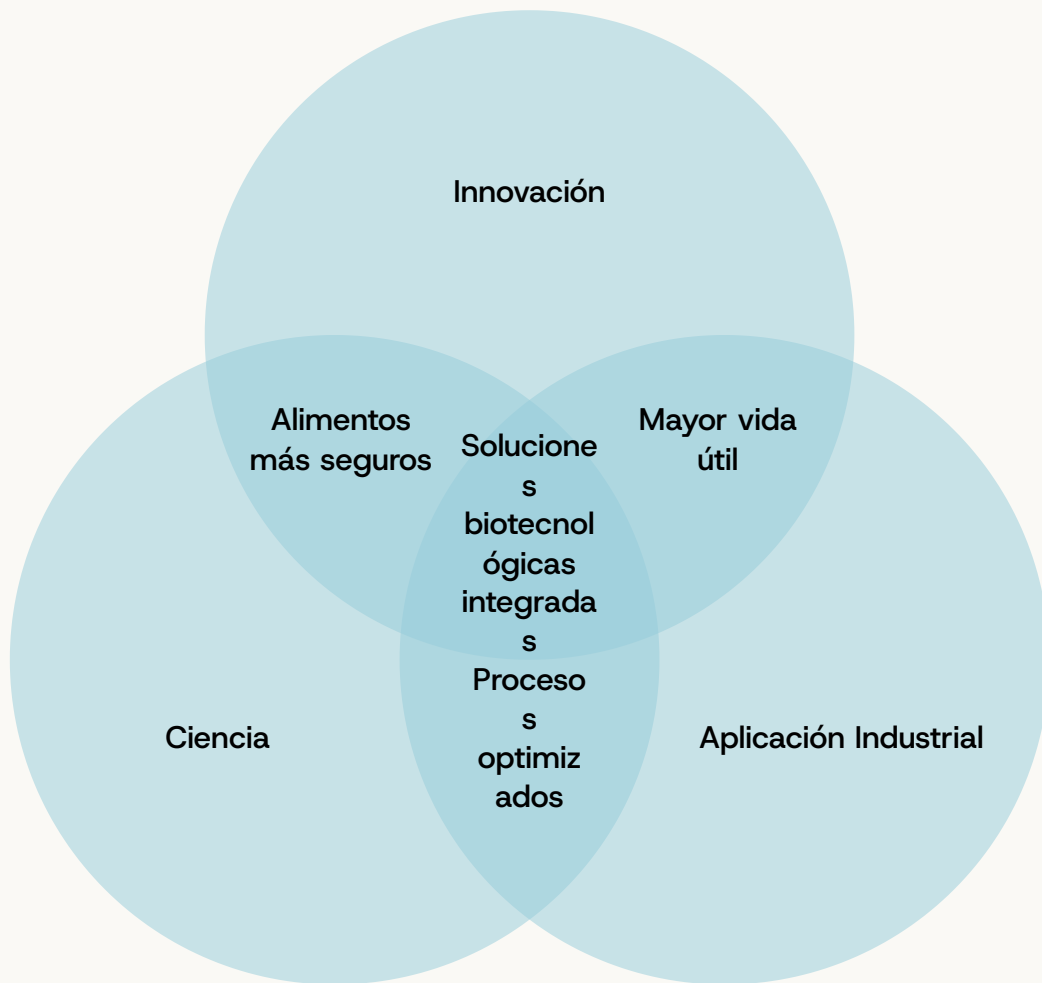
Calidad

Certificaciones ISO y procesos rigurosos que garantizan la eficacia y seguridad de todos nuestros productos.



Nuestro Enfoque: Biotecnología al Servicio de la Alimentación

En IntabioTech comprendemos que la industria alimentaria se enfrenta a retos cada vez más complejos. Los consumidores exigen productos más naturales, con menos aditivos químicos y mayor vida útil, mientras que las regulaciones se vuelven más estrictas. Nuestro enfoque se basa en utilizar la biotecnología como herramienta para resolver estos desafíos de forma sostenible y eficiente.



Nuestra metodología se distingue por tres características fundamentales:

Investigación Aplicada

No nos limitamos a la investigación teórica. Cada proyecto que emprendemos tiene un objetivo práctico: desarrollar soluciones que resuelvan problemas reales de la industria alimentaria. Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros clientes para entender sus necesidades

Enfoque Natural

Priorizamos el desarrollo de alternativas naturales a los conservantes y aditivos químicos tradicionales. Nuestros productos se basan en microorganismos beneficiosos, enzimas y compuestos de origen natural que mejoran la calidad y seguridad de los alimentos sin comprometer su

Validación Científica

Cada solución que proponemos está respaldada por rigurosos estudios científicos. Contamos con laboratorios equipados con tecnología de vanguardia donde realizamos ensayos y validamos la eficacia de nuestros productos bajo condiciones reales de uso.

Nuestra Gama de Productos Biotecnológicos

En Intabiotech hemos desarrollado una amplia gama de productos biotecnológicos diseñados específicamente para la industria alimentaria. Cada uno de nuestros productos responde a necesidades concretas del sector, ofreciendo soluciones eficaces y naturales que sustituyen o complementan a los aditivos químicos tradicionales.



Cultivos Protectores

Microorganismos seleccionados que inhiben el crecimiento de patógenos y alterantes, aumentando la seguridad y vida útil de los alimentos. Disponibles para cárnicos, lácteos, panificación y platos preparados.



Enzimas Alimentarias

Enzimas que mejoran las características organolépticas, textura y procesabilidad de los alimentos. Incluyen proteasas, amilasas, lipasas y otras enzimas especializadas para aplicaciones específicas.



Antimicrobianos Naturales

Extractos vegetales, ácidos orgánicos y otros compuestos de origen natural con actividad antimicrobiana que prolongan la vida útil sin afectar el sabor o etiquetado limpio.

Todos nuestros productos están diseñados pensando en la facilidad de implementación. Proporcionamos asesoramiento técnico para la integración en los procesos productivos existentes, minimizando la necesidad de modificaciones en equipos o procedimientos. Además, nuestras formulaciones son altamente estables y ofrecen resultados consistentes lote tras lote.

"Los cultivos protectores de Intabiotech nos han permitido reducir en un 30% el uso de conservantes químicos en nuestros productos cárnicos, manteniendo la misma vida útil y mejorando el perfil organoléptico."

— Director de Calidad, Importante empresa cárnica española

Bioconservantes: La Alternativa Natural a los Conservantes Químicos



Análisis de actividad antimicrobiana de nuestros bioconservantes

Los bioconservantes representan una de nuestras líneas de productos más innovadoras y demandadas. Se trata de conservantes de origen natural que permiten prolongar la vida útil de los alimentos sin recurrir a aditivos químicos, respondiendo así a la creciente demanda de etiquetas limpias.

Nuestros bioconservantes están basados en metabolitos producidos por microorganismos seleccionados, extractos vegetales con propiedades antimicrobianas y compuestos naturales que inhiben el crecimiento de microorganismos alterantes y patógenos.

La principal ventaja de estos productos es que pueden declararse en el etiquetado como ingredientes naturales, evitando números E o denominaciones que generan rechazo entre los consumidores. Además, muchos de nuestros bioconservantes aportan beneficios adicionales, como mejoras en el sabor o la textura.



Bacteriocinas

Péptidos antimicrobianos producidos por bacterias lácticas que inhiben eficazmente el crecimiento de patógenos como *Listeria monocytogenes* y *Clostridium botulinum*.



Extractos Vegetales

Obtenidos a partir de plantas con propiedades antimicrobianas naturales como romero, tomillo y canela, que además pueden aportar notas de sabor interesantes.



Ácidos Orgánicos

Producidos mediante fermentación microbiana, ofrecen una alternativa natural a los ácidos sintéticos tradicionalmente utilizados como conservantes.

Nuestro departamento técnico le asesorará sobre el bioconservante más adecuado para su producto específico, realizando pruebas de laboratorio y estudios de vida útil que garanticen su eficacia en sus condiciones particulares de producción y almacenamiento.

Servicios de I+D+i Personalizados

En Intabiotech entendemos que cada producto alimentario es único, con sus propios desafíos y requisitos específicos. Por ello, además de nuestra gama de productos estándar, ofrecemos servicios de I+D+i completamente personalizados para desarrollar soluciones a medida que respondan exactamente a las necesidades de su empresa.

Análisis de necesidades

Estudiamos en profundidad su producto, procesos y objetivos para identificar las áreas de mejora y las soluciones potenciales.

Seguimiento

Evaluamos continuamente los resultados y realizamos ajustes si es necesario para garantizar el éxito a largo plazo.



Investigación

Nuestro equipo científico desarrolla y evalúa diferentes enfoques biotecnológicos para abordar sus necesidades específicas.

Desarrollo y pruebas

Creamos prototipos y realizamos ensayos rigurosos en laboratorio y en condiciones reales de producción.

Implementación

Le acompañamos en la integración de la solución en su proceso productivo, proporcionando formación y soporte técnico.

Algunos ejemplos de proyectos de I+D+i que hemos desarrollado para nuestros clientes incluyen:

- Desarrollo de cultivos iniciadores específicos para productos fermentados con características organolépticas diferenciadoras.
- Formulación de mezclas enzimáticas para mejorar la textura y reducir el contenido de azúcar en productos de panadería y bollería.
- Creación de sistemas antimicrobianos naturales para productos cárnicos loncheados que duplican su vida útil sin afectar al sabor.
- Optimización de procesos fermentativos para incrementar el rendimiento y reducir tiempos de producción.

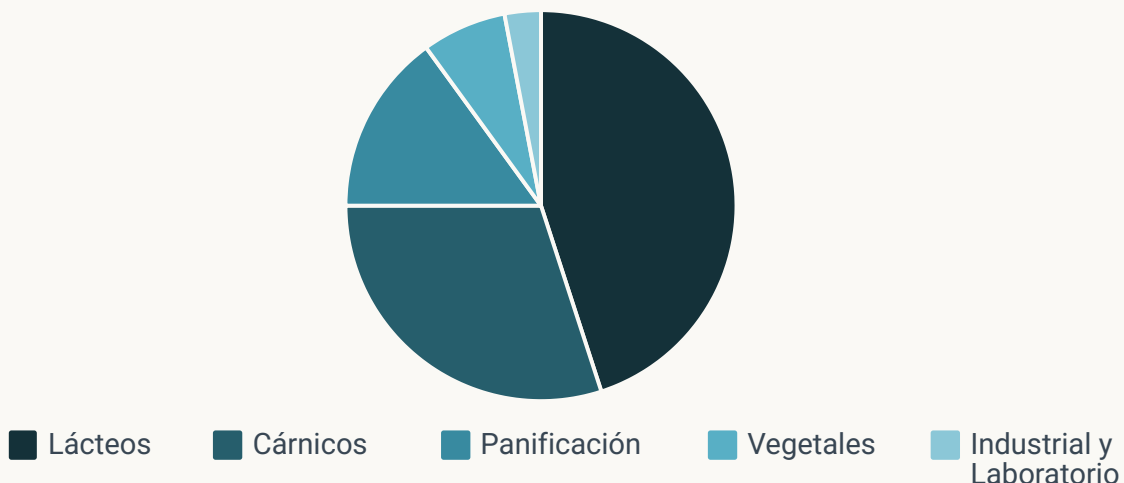
i Todos nuestros proyectos de I+D+i incluyen acuerdos de confidencialidad que garantizan la protección de su propiedad intelectual y de la información compartida durante el proceso de desarrollo.

Cultivos Iniciadores y Fermentos: La Base de los Alimentos Fermentados

La fermentación es uno de los procesos más antiguos de conservación y transformación de alimentos. En Intabiotech hemos llevado este proceso ancestral al siguiente nivel mediante la selección y desarrollo de cultivos iniciadores y fermentos de alta calidad que garantizan resultados consistentes y características diferenciadoras.

<h3>Cultivos para Productos Lácteos</h3> <p>Nuestras cepas seleccionadas de bacterias lácticas permiten desarrollar yogures, quesos y otros derivados lácteos con perfiles organolépticos únicos y propiedades funcionales mejoradas. Disponemos de cultivos específicos para diferentes tipos de queso, desde frescos hasta curados, así como para yogures con distintos perfiles de acidificación y textura.</p>	<h3>Cultivos para Cárnicos Fermentados</h3> <p>Ofrecemos cultivos iniciadores para embutidos y productos cárnicos fermentados que garantizan una acidificación controlada, desarrollo del color y aroma característicos, y una protección eficaz frente a microorganismos indeseables. Nuestros cultivos han sido seleccionados por su capacidad para desarrollar perfiles de sabor tradicionales españoles.</p>	<h3>Fermentos para Panificación</h3> <p>Nuestra gama de masas madre y fermentos para panadería permite elaborar productos con sabores más complejos, mejor textura y mayor vida útil. Estos cultivos facilitan también la reducción de aditivos y mejorantes químicos, respondiendo a la tendencia de etiquetas limpias.</p>
--	--	--

Una de nuestras especialidades es el desarrollo de cultivos iniciadores a partir de alimentos tradicionales fermentados. Mediante técnicas de aislamiento y caracterización, identificamos microorganismos con propiedades únicas presentes en productos artesanales, los purificamos y los producimos a escala industrial, permitiendo así combinar la autenticidad de lo tradicional con la consistencia y seguridad que exige la producción moderna.



Distribución de ventas de nuestros cultivos iniciadores por sector

Soluciones para Retos Específicos de la Industria Alimentaria

La industria alimentaria se enfrenta a numerosos desafíos en su día a día, desde el control de patógenos hasta la optimización de procesos. En Intabiotech hemos desarrollado soluciones específicas para abordar estos retos desde un enfoque biotecnológico, ofreciendo alternativas eficaces que cumplen con las exigencias regulatorias y las expectativas de los consumidores.

1

Control de *Listeria monocytogenes*

Nuestra línea Anti-Listeria combina bacteriocinas específicas, cultivos protectores y compuestos naturales que inhiben el crecimiento de este patógeno en productos de alto riesgo como cárnicos loncheados, quesos frescos y platos preparados refrigerados. Estudios independientes han demostrado reducciones de hasta 3 log UFC/g en condiciones reales de almacenamiento.

2

Reducción de Nitritos y Nitratos

Ofrecemos sistemas alternativos que permiten reducir significativamente el uso de nitritos y nitratos en productos cárnicos curados, manteniendo el color, sabor y seguridad microbiológica. Nuestras soluciones combinan extractos vegetales ricos en nitratos naturales con cultivos específicos que optimizan su conversión.

3

Clean Label: Sustitución de Aditivos

Nuestro portafolio de ingredientes funcionales de origen natural permite sustituir aditivos con números E por alternativas que pueden etiquetarse como ingredientes convencionales. Desde estabilizantes hasta conservantes, disponemos de soluciones para prácticamente cualquier aditivo químico tradicional.

4

Extensión de Vida Útil

Mediante la combinación de tecnologías de barrera naturales, conseguimos ampliar significativamente la vida comercial de los alimentos sin recurrir a conservantes químicos. Nuestros sistemas integrados actúan sobre múltiples factores para garantizar la estabilidad microbiológica y organoléptica.

Casos de Éxito: Reducción de Aditivos

Una conocida empresa española de embutidos tradicionales logró eliminar completamente los conservantes artificiales de su línea premium gracias a nuestra solución integrada de cultivos protectores y extractos vegetales antimicrobianos.

El resultado fue un producto con etiqueta limpia que mantuvo la misma vida útil y características organolépticas, pero con un mayor valor percibido por el consumidor que permitió incrementar su precio en un 15% y aumentar sus ventas en un 22% durante el primer año tras la reformulación.

Casos de Éxito: Control de Patógenos

Un fabricante de quesos frescos que había experimentado problemas recurrentes con *Listeria monocytogenes* implementó nuestro sistema Anti-Listeria basado en bacteriocinas.

Tras la implementación, no solo consiguieron cumplir holgadamente con los criterios microbiológicos exigidos por la legislación, sino que además lograron ampliar la vida útil de sus productos en 7 días, lo que supuso una importante ventaja logística y comercial, reduciendo las devoluciones por caducidad en más de un 30%.



Beneficios Competitivos de Nuestras Soluciones Biotecnológicas

Implementar las soluciones biotecnológicas de Intabiotech no solo permite mejorar las características técnicas de sus productos, sino que también ofrece importantes ventajas competitivas en un mercado cada vez más exigente. Nuestros clientes experimentan beneficios tangibles que impactan directamente en su cuenta de resultados y en su posicionamiento en el mercado.

25%

Reducción de costes

Menor desperdicio alimentario, optimización de procesos y reducción de devoluciones.

40%

Incremento de vida útil

Aumento promedio en la duración de productos percederos sin conservantes químicos.

85%

Satisfacción de clientes

Porcentaje de clientes que renuevan sus pedidos tras el primer año.

18%

Premium price

Incremento medio del precio que los consumidores están dispuestos a pagar por productos con etiqueta limpia.



Nuestros clientes destacan especialmente el valor que aporta nuestra solución integral, que va más allá del simple suministro de productos:

- **Asesoramiento experto:** Nuestro equipo técnico no solo proporciona productos, sino que asesora sobre la mejor forma de implementarlos y optimizar sus resultados.
- **Diferenciación de producto:** Las soluciones biotecnológicas permiten desarrollar características únicas que diferencian sus productos de la competencia.
- **Adaptabilidad:** Nuestras soluciones se adaptan a sus procesos existentes, minimizando la necesidad de inversiones en nuevos equipos.
- **Cumplimiento normativo:** Garantizamos que todos nuestros productos cumplen con la legislación europea vigente, facilitando los procesos de certificación y exportación.
- **Sostenibilidad:** Nuestras soluciones contribuyen a reducir el impacto ambiental de la producción alimentaria, un factor cada vez más valorado por consumidores y distribuidores.

Sectores Alimentarios que Atendemos

En Intabiotech hemos desarrollado soluciones específicas para los principales sectores de la industria alimentaria, adaptando nuestros productos y servicios a las particularidades de cada tipo de alimento y proceso productivo. Nuestra experiencia abarca desde grandes productores industriales hasta pequeños elaboradores artesanales, ofreciendo en todos los casos soluciones a medida que responden a sus necesidades específicas.



Industria Cárnica

Cultivos iniciadores para embutidos curados, bioconservantes para productos loncheados, alternativas a nitritos y nitratos, soluciones para control de *Listeria* y potenciadores naturales de sabor.



Sector Lácteo

Fermentos para quesos con perfiles organolépticos específicos, cultivos probióticos, sistemas de bioprotección para quesos frescos y soluciones enzimáticas para acelerar la maduración.



Panificación y Bollería

Masas madre activas, enzimas para mejorar textura y frescura, conservantes naturales antifúngicos y soluciones para reducción de azúcares y grasas.

Platos Preparados

Sistemas de conservación natural para refrigerados, soluciones para mantener texturas y sabores tras el tratamiento térmico, y antimicrobianos naturales específicos para diferentes matrices alimentarias.

Bebidas Fermentadas

Cultivos para sidra, cerveza artesanal y bebidas vegetales fermentadas, enzimas para clarificación y cultivos probióticos para bebidas funcionales con propiedades para la salud intestinal.

Conservas Vegetales

Tratamientos enzimáticos para mejorar texturas, antimicrobianos naturales para reducir tratamientos térmicos y soluciones para mantener color y propiedades nutricionales.

Snacks y Aperitivos

Recubrimientos antimicrobianos naturales, sistemas para reducir la oxidación y enranciamiento, y soluciones para mejorar perfiles nutricionales reduciendo sal y grasas.

"Intabiotech ha sido un socio clave en nuestro proceso de internacionalización. Sus soluciones biotecnológicas nos han permitido adaptar nuestros productos lácteos tradicionales a los requisitos de diferentes mercados sin comprometer su autenticidad, aumentando significativamente nuestra vida útil y facilitando la exportación a países con estrictos controles sanitarios."

— Director de Exportación, Empresa láctea del norte de España



Sea cual sea su sector dentro de la industria alimentaria, contamos con la experiencia y los productos necesarios para ayudarle a mejorar sus procesos y la calidad de sus productos finales. Nuestro equipo técnico estudiará su caso particular y le recomendará las soluciones más adecuadas para sus necesidades específicas.

Experiencia Sectorial

Conocimiento profundo en industria alimentaria

Asesoría Técnica

Estudio personalizado y recomendaciones prácticas



Productos Especializados

Soluciones y equipos adaptados a cada proceso

Mejora de Calidad

Optimización de procesos y producto final

Proceso de Trabajo y Colaboración

En Intabiotech entendemos que **cada cliente y cada proyecto es único**. Por ello, hemos desarrollado una metodología de trabajo colaborativa que garantiza resultados óptimos adaptados a sus necesidades específicas. Nuestro enfoque se basa en la estrecha comunicación con nuestros clientes durante todo el proceso, desde la identificación inicial de necesidades hasta la implementación final y seguimiento.



Trabajar con Intabiotech significa contar con un socio estratégico que comprende las particularidades de la industria alimentaria y aporta conocimiento científico y tecnológico de vanguardia para ayudarle a afrontar los retos actuales y futuros del sector.

Nuestro Compromiso con los Clientes

En Intabiotech no nos limitamos a vender productos; construimos relaciones a largo plazo basadas en la confianza y los resultados. Nuestro compromiso incluye:

- **Confidencialidad absoluta:** Toda la información compartida durante nuestras colaboraciones está protegida por estrictos acuerdos de confidencialidad.
- **Soluciones a medida:** No ofrecemos soluciones genéricas; cada propuesta se adapta a las necesidades específicas de su empresa y productos.
- **Soporte técnico continuo:** Nuestro equipo está disponible para resolver dudas, proporcionar formación y ayudar a optimizar los resultados.
- **Adaptabilidad:** Entendemos que las necesidades pueden cambiar, por lo que nuestras soluciones evolucionan junto con su empresa.
- **Transparencia:** Proporcionamos información clara sobre la composición, modo de acción y resultados esperados de nuestros productos.



✔ Programa de Prueba Sin Riesgo

Ofrecemos la posibilidad de realizar pruebas iniciales con nuestros productos sin compromiso. Si los resultados no cumplen con los parámetros acordados, no se generará ningún coste. Es nuestra forma de demostrar la confianza que tenemos en nuestras soluciones.



Sede Central

Intabiotech S.L.

Domicilio Social y Fiscal · Oficinas Ad.

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España

Domicilio Industrial · Oficina Técnica

Avenida dos Ferreiros, 143, Polígono Industrial
Río do Pozo, 15578, Narón, A Coruña, España



Contactos

Teléfonos: +34 881 092 720 · +34 613 812 425

Email: intabiotech@intabiotech.com

Web:

www.intabiotech.com (Commercial)

www.intabiotech.es (Corporate)

www.intabiotech.org (Promotional)

Intabiotech

Servicio de Publicaciones

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España

© 2025 Intabiotech SL · Todos los Derechos Reservados