

Robots autónomos, *snacks* con algas y agua purificada sin químicos, entre los proyectos galardonados en los FoodTech Innovation Awards 2025

Grupo Lantero, Uraphex, Centric Software, Toy Medical, Beckhoff Automation y Cocuus han sido las empresas reconocidas en la quinta edición de los premios, celebrados en el marco de Expo FoodTech 2025

Las distinciones reconocen la labor y esfuerzo de aquellas compañías que impulsan la innovación y digitalización de la industria alimentaria

Bilbao, 16 de mayo de 2025. [Food 4 Future - Expo FoodTech 2025](#), la gran feria tecnológica de la industria alimentaria celebrada en Bilbao del 13 al 15 de mayo, ha acogido una nueva edición de los **FoodTech Innovation Awards**, galardones que reconocen las propuestas más innovadoras para transformar el sector alimentario hacia un futuro más tecnológico, eficiente y sostenible. En esta ocasión, se han premiado **los proyectos de siete empresas**, entre más de 250 candidaturas recibidas, en una ceremonia que ha reunido al conjunto de la cadena de valor del ámbito de la alimentación y bebidas.

Igualmente, la gala ha contado con la participación de **Amaia Barredo**, Consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco; **Maite Ambrós**, Subdirectora General de Innovación y Digitalización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; **Joseba Mariezkurrena**, Director General de Emprendimiento, Talento y Competitividad Empresarial de la Diputación Foral de Bizkaia; **Javier Garcinuño**, Director General de Bilbao Ekintza; y **Mikel Irujo**, Consejero de Industria y de Transición Ecológica y Digital Empresarial del Gobierno de Navarra.

El futuro del sector

Los FoodTech Innovation Awards 2025 han galardonado a **Centric Software** con el **Premio Tastech By Sigma a la Solución más Innovadora en Digitalización para la industria de la alimentación y bebidas**, por su solución Centric PLM, que permite a las empresas de alimentación y bebidas acelerar el lanzamiento de nuevos productos y responder rápidamente a las demandas del mercado. Los finalistas de esta categoría han sido Inspectra y su Tecnología Easy AI, que resuelve clasificaciones complejas como la clasificación de productos, la segmentación de defectos o anomalías en productos a través de tecnología Deep Learning; y Agricolus, por su herramienta de agricultura inteligente capaz de lograr la excelencia digital en la agricultura a través de mapeo del campo, seguimiento de los cultivos y modelos de previsión de riego o fertilización.

El **Premio AgroBank al Mejor Proyecto de Sostenibilidad** ha recaído en **Uraphex**, gracias al desarrollo de una solución definitiva para el ahorro de agua en la industria con su tecnología patentada PHEX, basada en tres procesos de oxidación avanzada que permite la generación de compuestos oxidantes in situ de gran capacidad desinfectante, eliminando bacterias y microorganismos sin recurrir a productos químicos ni alterar las propiedades organolépticas de los alimentos. Parcitank, y su sistema de agricultura vertical que permite el cultivo de productos hortícolas en el interior de un tanque desmontable bajo condiciones completamente controladas, y Ainia, con la producción de nuevas materias primas de biomasa no vegetal y

productos de base biológica a través del *upcycling* y la cascada, han sido las finalistas de esta categoría.

El **Premio AZTI al Mejor Proyecto de Alimentación Saludable** se ha otorgado a **TOY MEDICAL** por lograr un *snack* a través de la tecnología de compensación de sal derivada de algas marinas. Los otros dos finalistas han sido Nucaps con NuGluCol, un proyecto en el que incluye unas micropartículas proteicas de origen vegetal para el control de los niveles de colesterol y azúcar en sangre; y Quarkwerk, con sus barras cremosas de queso con un formato ideal “para llevar”.

En cuanto al **Premio AER Automation a la Mejor Solución de Automatización y Robótica para la cadena de valor alimentaria**, este ha distinguido a **Beckhoff** con Syntegon, una plataforma de manipulación de productos que integra XPlanar, transporte de levitación magnética y visión artificial. Eroski, con su sistema robótico de almacenamiento y gestión de pedidos llamado AutoStore; y Logicmelt, con su plataforma perimetral llamada Logivision, que trabaja en la nube para acelerar la adopción de la IA en el sector de la alimentación y las bebidas, se han situado como finalistas.

El **Premio Basque Food Cluster a la Solución Más Disruptiva para la Industria del Packaging** ha sido para **Grupo Lantero**, por su nueva solución de embalaje revolucionaria que consta de una bandeja y una tapa de PET 100% monomaterial resellables, diseñadas para mantener los alimentos protegidos durante más tiempo. Los finalistas han sido Fibtray, con el mejor sistema de packaging de cartón laminado que permite el cierre hermético; y LAM’ON Compostable Films, una empresa especializada en películas de laminación térmica de base biológica y compostables para la aplicación de papel y cartón y láminas de embalaje para alimentos.

Por su parte, el **Premio del Centro de Innovación digital del Ministerio de Agricultura – La Vega Innova a la Startup Más Innovadora** se ha otorgado a **Coccus**, compañía que ofrece soluciones tecnológicas desarrolladas para la fabricación de alimentos basadas en proteínas alternativas, así como en productos híbridos con proteína animal. Como finalistas han quedado Naria, con su plataforma para la gestión de excedentes alimentarios que conecta a la industria alimentaria con las Entidades Sociales; y Uomics, especializados en acelerar el proceso de descubrimiento de fármacos antiarrítmicos a través de su innovadora tecnología basada en el aprendizaje profundo DRUP.

Finalmente, el **Premio ICEX a la Startup Española con Mayor Proyección Internacional** ha destacado el trabajo de **Uraphex**, compañía especializada en la regeneración sostenible, rentable y sin productos químicos del agua en procesos industriales. Los finalistas de esta categoría han sido Gimme Sabor, con líneas de productos llenas de sabor, responsables y accesibles a través de productos *plant based*, y Escudellar, acercando el arroz mediterráneo al resto del mundo a través del *delivery*.

Sobre Expo Foodtech (13-15 de mayo de 2025, BEC-Bilbao): es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector de la alimentación y bebidas. Durante tres días, F4F – Expo Foodtech reunirá en Bilbao Exhibition Centre (BEC) los profesionales de la industria de la alimentación para conocer las últimas soluciones en foodtech, robótica y automatización, maquinaria de procesado y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria, así como seguridad y ciencia alimentaria. Además, acogerá el Food 4 Future World Summit, el mayor congreso europeo en el que descubrir las últimas tendencias, casos de éxito y herramientas para transformar la industria de la alimentación y bebidas. F4F – Expo Foodtech está organizado por NEBEXT y AZTI. F4F – Expo Foodtech 2025 se celebrará de nuevo este año de manera simultáneamente con [Pick&Pack for Food Industry](#), el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria



Sobre [Pick&Pack for Food Industry \(13-15 mayo 2025 | Bilbao Exhibition Centre\)](#): es un evento organizado por [NEBEXT](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica, como [HIP](#), [Digital Enterprise Show](#), [Rebuild](#), [Tourism Innovation Summit](#) o [Advanced Factories](#). Pick&Pack es un evento boutique de innovación para líderes y pymes industriales de la industria alimentaria que buscan soluciones en logística, intralogística y packaging. En el marco de la cumbre se celebrarán dos congresos: el European Logistics Summit 2025, especializado en distribución; y el Congreso Nacional de Packaging 4.0, dedicado al envase y embalaje. Pick&Pack 2025 se celebrará simultáneamente con F4F – Expo Foodtech, el evento internacional de innovación para la industria de alimentación y bebidas.