[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid / Almeria el 07/08/2024

# [El centro de biotecnología MAAVi desvela cómo el pelo porcino puede cambiar la forma de cuidar el cabello](http://www.notasdeprensa.es)

## Innovación en belleza y cuidado personal: el poder del pelo de cerdo en la nueva dermocosmética ¿Es el pelo de cerdo la nueva frontera en la industria de la dermocosmética capilar? MAAVi, el gran centro de innovación biotecnológica español, obtiene moléculas de la queratina presente en el pelo de cerdo para convertirlas en ingredientes activos para la cosmética, que después serán utilizados para crear cremas o champús que dejen el pelo brillante y sedoso

Europa es el mayor productor de carne de cerdo en el mundo después de China y sus responsables encuentran en MAAVi nuevas formas de revalorizar y circularizar sus residuos. Uno de los secretos ocultos de la biotecnología de vanguardia ha sido revelado desde el área de Upcycling o revalorización de residuos del MAAVi Innovation Center: el potencial de una proteína del pelo porcino como fuente de queratina. MAAVi es propiedad de Grupo Kimitec, compañía participada por Banco Santander y que cuenta con acuerdos de investigación con grandes firmas como la alemana Bayer para promover la transición del químico al natural en la industria agroalimentaria. En esta ocasión, desarrolla procesos biotecnológicos para extraer moléculas de interés y recuperar proteínas de queratina bioactivas presentes en el pelo de cualquier mamífero, como puede ser el cerdo, la oveja o la alpaca. Los expertos de MAAVi, extraen, hidrolizan y purifican estas proteínas bioactivas para crear ingredientes de marca únicos que se empiezan a utilizar en los principales productos de belleza y cuidado personal de todas partes del mundo, como pueden ser cremas o champús que dejan el pelo brillante y sedoso. Europa es el segundo productor mundial de carne de cerdo y este tipo de iniciativas de biotecnología de vanguardia aplicadas al pelo porcino, alivian y revalorizan la gestión residual de todos estos centros productores. Según Carlos Carricajo, Director de I+D+i en MAAVi Upcycling, "la queratina es una proteína que conforma más del 80% de la estructura del pelo. En MAAVi hidrolizamos esta proteína para obtener pequeños "trocitos" que permiten ser integrados en productos de cuidado capilar, para que después interactúen con la proteína del pelo humano y mejoren sus propiedades y aspecto. Ahora mismo trabajamos con pelo de cerdo, y también abrimos a su vez una línea de desarrollo para una empresa que genera 500.000kg de lana al año". La sede de estas innovaciones se encuentra en las instalaciones del MAAVi Innovation Center, en Almería, que cuenta con un extenso laboratorio de I+D+i donde trabajan casi 100 investigadores en una planta de 10.000 m². Del residuo, al metaproducto: "Meta" significa "más allá" en griego. Y eso es lo que hace MAAVI: ve más allá del residuo, convirtiéndolo en ingredientes y productos punteros, demandados por los consumidores de hoy. Este entorno permite escalar los ensayos y llevar los productos del laboratorio al mercado, fomentando una economía circular que aproveche al máximo los recursos disponibles. En palabras de Félix García, Fundador y CEO de MAAVi Innovation Center: "Donde los grandes productores ven un problema (de residuo) en MAAVi vemos una oportunidad y una solución. Con estas iniciativas circulares, las empresas cárnicas no solo buscan mejorar sus objetivos ESG, sino también contribuir a un modelo de negocio que vea en los residuos una fuente de riqueza, avanzando así, y entre todos, hacia un sistema alimentario y cosmético libre de productos de síntesis química y completamente circular".

**Datos de contacto:**

Maria Fernández

Grupo Kimitec / Directora de Comunicación

950 34 69 09

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-centro-de-biotecnologia-maavi-desvela-como\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Madrid Industria Alimentaria Investigación Científica Consumo Belleza Innovación Tecnológica

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)