

# Empresa de Base Tecnológica (EBT)

## HESPÉRIDES BIOTECH



**Universidad de procedencia de la EBT:** Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

**Promotores:** Cristóbal Fernández, Juan D. Cordón, Juan A. Barrera, Antonio J. Coronel



**Cristóbal Fernández, Juan Diego Cordón, Alberto Barrera y Antonio Coronel forman Hespérides - Imagen de Ramón L. Pérez/Ideal**

### PRESENTACIÓN

Hespérides Biotech S.L es la **primera Empresa de Base Tecnológica (EBT) de la Universidad Pablo de Olavide** formada por cuatro biotecnólogos de dicha institución.

Los laboratorios e instalaciones se ubican en el **Centro Andaluz de Biología del Desarrollo (CABD)**, un Centro mixto de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla (UPO) y del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

### SERVICIOS QUE OFRECE

#### Sector Alimentación y Bebidas

- Desarrollo de Alimentos y Bebidas innovadoras a partir de transformaciones biotecnológicas de frutas, zumos leche, etc. que cubran las necesidades del cliente.
- Licencia de comercialización de sus productos a otras empresas
- Desarrollo de productos bajo demanda

#### Sector Agricultura/Medioambiente

Destinados a la mejora productiva de la agricultura y controles de calidad:

- Análisis de suelos, aguas y la propia planta (análisis de macro y micronutrientes. Requerimientos nutricionales)

- Análisis microbiológicos
- Detección y Cuantificación de fitopatógenos (hongos y nematodos) y metales pesados para la localización de contaminación en distintos campos de aplicación.
- Análisis de residuos plaguicidas

Visite la cartera de Servicios en la web de Hespérides: <http://www.grupohesperides.es/servicios.html>

### PRODUCTO PRINCIPAL: *La Bebida del Siglo XXI*

El producto base se trata de una nueva Bebida de baja graduación alcohólica, obtenida a partir de la **fermentación natural y controlada de zumo de naranja**.

### VENTAJAS DE LA BEBIDA

- Se presenta como una **bebida nueva** en el mercado sin competidor directo, de **baja graduación alcohólica resultante de la fermentación natural y controlada de zumo de naranja**.
- **Bebida suave y refrescante**, de sabor dulce al paladar, de nariz posee ligeros matices que recuerdan al olor de la naranja madura convirtiéndola en una bebida de propiedades singulares en el mercado.
- Su **producción es sencilla** permitiendo obtener un **producto de alta calidad sin elevados costes**.

### SECTORES DE APLICACIÓN

- Sector Alimentación y Bebidas
- Sector Agricultura
- Sector Medioambiental

## CONTACTO

<b>Dirección</b> Universidad Pablo de Olavide (Crta. De Utrera Km. 1)			<b>Web</b> www.grupoesperides.es	
<b>Localidad</b> Sevilla	<b>Provincia</b> Sevilla	<b>CP</b> 41013	<b>Teléfono</b> 678725149	
<b>Persona de contacto</b> Juan Diego Cordón Toledano		<b>Cargo</b> Gerencia y Administración	<b>Corre-e</b> jdcortol@grupoesperides.es	

## ÁREA DE NEGOCIO

BIOTECNOLOGÍA - TECNOLOGÍA ALIMENTARIA-TECNOLOGÍA MEDIOAMBIENTAL

## ACTIVIDAD

- La **EBT investiga y desarrolla** productos **innovadores** adaptándose a los requerimientos del cliente y del mercado y ofrece **Servicios** que cubran las necesidades latentes del cliente.

## PRODUCTOS

- La empresa se encuentra en fase final del desarrollo de la **primera Bebida de baja graduación alcohólica obtenida a partir de la fermentación natural y controlada de zumo de naranja**.
- En colaboración con el Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide, hespérides está realizando el **estudio del potencial efecto beneficioso para la salud de este producto**.

## SERVICIOS ANALÍTICOS, orientados a la mejora de la PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

- Análisis de suelo, agua, y hoja (micronutrientes, macronutrientes, Requerimientos nutricionales)
- Análisis microbiológicos
- Determinación y cuantificación de fitopatógenos (hongos y nematodos)
- Análisis de residuos de plaguicidas

## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

- Desarrollo de Bebidas innovadoras fermentadas.
- Desarrollo de Alimentos Funcionales: detección de compuestos con propiedades funcionales.

## OTROS DATOS DE INTERÉS

- Proyecto Empresarial financiado por el **Programa Campus** de la Agencia de Innovación y Desarrollo Empresarial de Andalucía (Agencia IDEA).
- **1er Premio EOI, 2º Premio del Concurso de Ideas Empresariales Innovadoras de la UPO, Premio Bancaja** en la Categoría de proyecto empresariales y **Premio del Concurso Trophelia**, otorgado por la Federación Industrial de Alimentos y Bebidas (FIAB) en Alimentaria 2010.