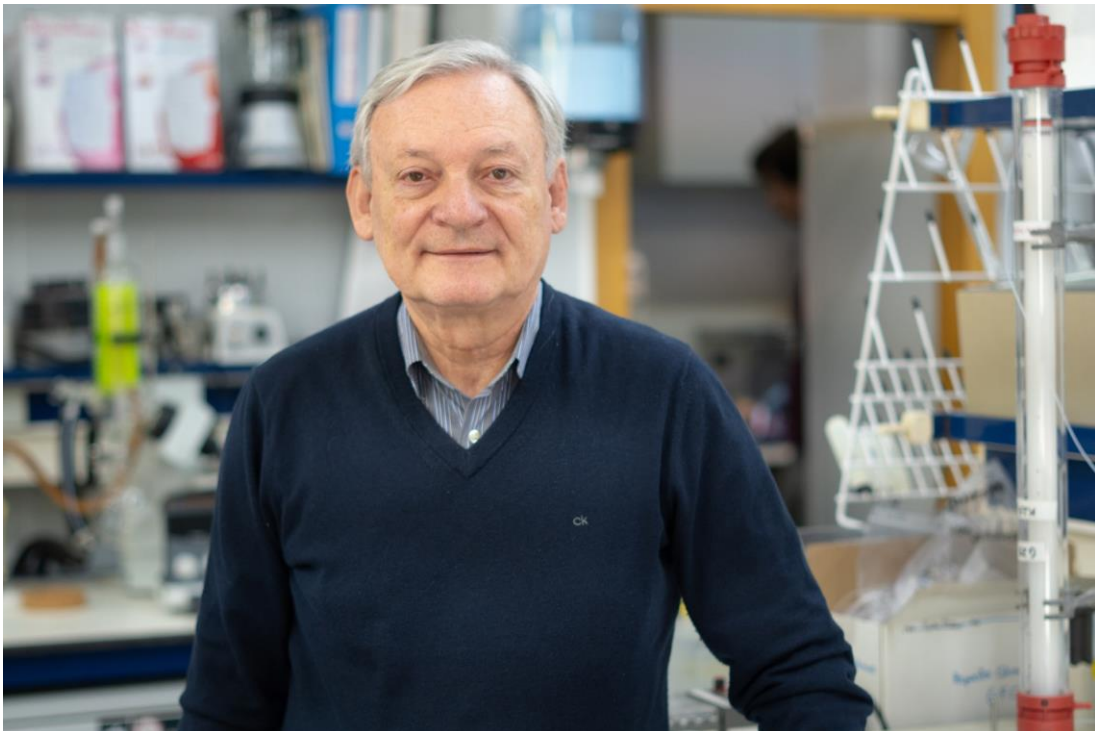


València, 2 d'abril de 2025

L'investigador de l'IATA-CSIC Fidel Toldrá, guardonat amb l'IFT Research & Development Award 2025

- **Aquest premi reconeix els assoliments innovadors en recerca i desenvolupament que han tingut un impacte significatiu en el sistema alimentari global**
- **El guardó serà entregat durant la IFT Annual Meeting & Food Expo, el mes de juliol a Chicago (EUA) que reunirà més de 23.000 científics i professionals de la indústria alimentària de més de 90 països**



Fidel Toldrá, professor d'investigació a l'IATA-CSIC, guardonat amb el 2025 IFT Research & Development Award, un premi que reconeix els assoliments en investigació que han tingut un impacte significatiu en el sistema alimentari global. Crèdits: IATA-CSIC.

Fidel Toldrá Vilardell, professor d'investigació a l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA), centre del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), ha estat distingit amb el 2025 IFT Research & Development Award, un prestigiós reconeixement internacional atorgat per l'Institute of Food Technologists (IFT). Aquest

guardó reconeix els assoliments innovadors en recerca i desenvolupament que han tingut un impacte significatiu en el sistema alimentari global, alineats amb la visió de IFT de millorar l'alimentació per a tota la societat.

Toldrá ha estat reconegut per la seua destacada labor en la ciència de la carn, i per contribuir a l'avanç en la industrialització dels productes carnis, la millora de la seua qualitat i valor nutritiu, i la revaloració dels subproductes generats, així com la promoció de la cooperació internacional en aquest àmbit. Aquest premi i altres guardons atorgats a l'investigador per l'Associació Americana de Ciència de la Carn i la Societat Americana de Química posen de manifest la gran labor científica que Fidel Toldrá desenvolupa al seu laboratori. Tal com assenyala l'investigador, "aquest tipus de reconeixements ens animen a continuar avançant en la investigació cap a un futur més sostenible, impulsant nous desenvolupaments i innovacions tecnològiques".

Actualment, el seu treball se centra en la valorització de subproductes carnis i pesquers, així com en l'optimització de processos per a millorar la sostenibilitat en el sector carni. La seua trajectòria ha estat clau en la investigació dels processos bioquímics de la carn i en la fabricació de productes carnis, especialment el pernil curat, amb innovacions que han permés millorar la seua qualitat, valor nutritiu i característiques sensorials.

"La indústria alimentària s'enfronta a grans desafiaments i la sostenibilitat és un dels més importants. Estem avançant en el desenvolupament de tecnologies innovadores i sostenibles que aporten valor afegit als subproductes generats, transformant el que abans era un problema difícil de gestionar en productes d'interés i rellevància econòmica per a sectors clau com l'alimentari, farmacèutic, químic i energètic", afegí Toldrá.

Institute of Food Technologists (IFT)

El premi serà entregat durant la IFT Annual Meeting & Food Expo, l'esdeveniment més important de l'IFT, que tindrà lloc del 13 al 16 de juliol a Chicago (EUA) i que reunirà més de 23.000 científics i professionals de la indústria alimentària de més de 90 països. Aquest congrés ofereix més de 100 sessions científiques i una exposició amb més de 1.000 empreses del sector.

L'Institute of Food Technologists (IFT) és una organització global amb més de 17.000 membres, dedicada a l'avanç de la ciència dels aliments. Des de 1939, IFT ha reunit experts de les institucions acadèmiques, el govern i la indústria per a abordar els majors desafiaments alimentaris del món i apostar per la innovació com a clau per a garantir un subministrament d'aliments segur, sostenible, nutritiu i accessible.

Trajectòria Fidel Toldrá

Fidel Toldrá Vilardell és professor d'investigació del CSIC i membre del Grup d'Aliments Proteics a l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA-CSIC) a Paterna (València). Ademés, és professor associat de Tecnologia d'Aliments a la Universitat Politècnica de València (UPV). La seua trajectòria científica ha estat dedicada a l'estudi

de la bioquímica i la tecnologia de la carn, amb especial èmfasi en la seguretat alimentària, la qualitat i l'aprofitament sostenible de subproductes, camp d'investigació en el qual és un dels autors més citats i més influents del món, segons el rànquing de la Universitat de Stanford.

Ha publicat més de 370 articles en revistes científiques internacionals, més de 163 capítols de llibres i ha sigut editor de 65 llibres i dues enciclopèdies. A més, és autor de 12 patents d'aplicació industrial. Al llarg de la seua trajectòria, Fidel Toldrà ha estat reconegut amb nombrosos guardons internacionals que avalen el seu impacte en la ciència i tecnologia dels aliments. Entre les seues distincions, destaquen el Premi Internacional de Ciència i Tecnologia de la Carn, atorgat per l'International Meat Secretariat (2002), el Distinguished Research Award (2010), el Meat Processing Award (2014) i l'International Lectureship Award (2023) de la American Meat Science Association, així com el Award for the Advancement of Agricultural and Food Chemistry de la American Chemical Society (2019). A més, ha rebut el Premi DUPONT de la Ciència (2015) i el Premi ANICE José Flores a la Innovació (2019) de l'Associació Nacional d'Empreses Càrnies d'Espanya (ANICE).

El treball de Fidel Toldrà no sols ha generat un impacte significatiu en la indústria alimentària, sinó que també ha contribuït a l'avanç de la seguretat alimentària i a la millora de la sostenibilitat de la producció d'aliments. Aquest reconeixement, un dels més prestigiosos en el camp de la Ciència d'Aliments, reforça la rellevància de la seua labor i reafirma el seu lideratge en la cerca de solucions innovadores per als desafiaments del sector agroalimentari.