



LIFE14 ENV/ES/000326



Reciclado de los subproductos de la industria de cítricos en aditivos naturales para la industria alimentaria

Septiembre 2015-Agosto 2018

CONVOCATORIA LIFE Environment and Resource Efficiency

El pasado 11 de diciembre se presentó el proyecto **LIFECITRUS** en Murcia. Se trata de un proyecto europeo que se inició en septiembre de 2015 y que finalizará en 2018, y que tiene por título "Reciclado de los subproductos de la industria de cítricos en aditivos naturales para la industria alimentaria".

LIFECITRUS está financiado por el Programa LIFE en la convocatoria 2014 y coordinado por el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTC), que tiene como socios al grupo empresarial AMC y a Agrofood localizados en la Región de Murcia. Se trata de un consorcio de empresas equilibrado para transferir los resultados del proyecto al sector alimentario europeo, contando con un presupuesto de 892.218 euros.

En los últimos años el CTC ha probado de manera positiva, a escala de laboratorio, un proceso innovador que trata residuos de limón para obtener un ingrediente gelificante de utilización en la industria alimentaria, por lo que con este proyecto se pretende demostrar, a escala semi-industrial, la efectividad del proceso. En esta ocasión se tratará una amplia gama de residuos de cítricos, de tal manera que se proponga una solución viable desde un punto de vista técnico y económico, convirtiendo un residuo en un ingrediente de alto valor utilizable en la industria alimentaria, ya que se ha alcanzado una tasa de reducción superior al 80% en masa y volumen. El proceso propuesto se basa en operaciones físicas sin el uso de disolventes o cualquier agente químico, que requiere de un mínimo consumo de agua y con el que se obtiene un producto con aspecto de puré.

Este producto se puede utilizar como ingrediente natural innovador, con propiedades excepcionales, que puede sustituir a aditivos tales como pectinas, ácidos antioxidantes, etc. en la producción de mermeladas y otros productos alimenticios (purés de verduras, salsas, cremas de helado, etc.). De esta manera, se busca ofrecer al consumidor un producto diferente y clasificado como ecológico, con excelentes perspectivas de ventas que se comprobarán a través de un estudio de mercado, un análisis de coste-beneficio y un estudio de viabilidad.

Por otra parte, se organizarán sesiones de pruebas específicas, en las que los operadores de la industria de los cítricos y las empresas agroalimentarias tendrán la oportunidad de observar el funcionamiento de la planta demostrativa, pero también podrán realizar pruebas individuales con los restos de cítricos de su actividad o usando el ingrediente innovador en sus productos.

Además, se han planificado reuniones y talleres a nivel regional, nacional y europeo, con el fin de garantizar la transferencia del proceso innovador y el desarrollo del nuevo ingrediente. A partir del primer trimestre de 2016 se contará con una página web (www.lifecitrus.eu) en la que toda la información del proyecto estará disponible para las empresas, científicos, técnicos de organismos públicos y sociedad en general interesados; así como referencias al Programa LIFE y otros proyectos relacionados con la temática.

