

VIABILIDAD DEL PROCESO

De acuerdo con los resultados obtenidos, los subproductos del procesado de cítricos pueden ser valorizados dentro de la propia industria a través de un proceso técnicamente factible. La ubicación de la planta de recuperación puede ser un factor fundamental. Las empresas con una alta producción de subproductos cítricos son las principales beneficiarias del proceso LIFECITRUS. Por otro lado, a partir de la investigación de mercado realizada, se ha podido observar que las empresas potencialmente consumidoras del producto de puré muestran una falta de conocimiento sobre ingredientes naturales que son comercializados actualmente, y que podrían ser sustitutos de la pectina. Este hecho garantiza el éxito de la puesta en el mercado de un ingrediente como el puré propuesto una vez dadas a conocer sus características y propiedades. El precio de la pectina en polvo comercial ha sido determinante para obtener un resultado positivo como beneficio neto.



Con el fin de difundir el proceso innovador y el uso del nuevo ingrediente en empresas de cítricos, productores frescos y comercializadores y otras empresas de alimentación, los socios del proyecto han contactado con empresas y asociaciones relevantes a nivel regional, nacional e internacional y se han organizado talleres para explicar las oportunidades de su viabilidad. Gracias a eso, diferentes compañías agroalimentarias están desarrollando pruebas en la planta de demostración para aprender más sobre el proceso y están formándose con el personal de CTC.

PROCESO LIFECITRUS

La Región Mediterránea es una de las mayores exportadoras de cítricos del mundo, además de incluir empresas de transformados en fresco también engloba empresas de zumos y concentrados de cítricos. Estas empresas generan subproductos cítricos que pueden ser valorizados en la propia empresa para la obtención de nuevos ingredientes naturales. El desafío de LIFECITRUS es obtener purés de cortezas de cítricos que puedan aplicarse a todo tipo de alimentos y no alteren sus propiedades organolépticas. Esto requiere diferentes etapas de molienda, lavado e inactivación enzimática. Como no existe un producto similar en el mercado, se ha probado su inclusión en la elaboración de nuevos alimentos.



Se han desarrollado alimentos como confituras y mermeladas debido a la capacidad gelificante del puré, pero también cremas vegetales, productos de pastelería y panadería, y productos con bajo contenido calórico. Para estos "alimentos novedosos" se ha llevado a cabo un análisis nutricional, de conformidad con el Reglamento UE 1169/2011. Además, se ha realizado un análisis sensorial para evaluar la aceptabilidad de los alimentos a través de un panel de consumidores.

BENEFICIOS

El proyecto LIFECITRUS asume el reciclaje de un tipo de residuo que actualmente no se reutiliza ni recicla, en el mejor de los casos se utiliza directamente en la alimentación animal. Sin embargo, el alto contenido de agua en los residuos de fruta (entre 78% y 82%) significa altos costos de transporte y fugas de líquidos contaminantes. El proceso podría implementarse en la propia empresa generadora, ampliando la cadena de valor del procesamiento de los cítricos, asegurando el uso del subproducto en la misma industria y minimizando la generación de residuos. Las propiedades excepcionales y la composición del ingrediente innovador permiten sustituir aditivos (pectinas, ácidos antioxidantes ...) en la producción de mermeladas de frutas mediante la utilización integral de los cítricos, así como la sustitución total o parcial de los aditivos químicos utilizados en el proceso de fabricación. Se ofrece un nuevo producto distintivo con excelentes perspectivas de venta para los consumidores.

PARTNERS

AMC innova

C
T
C

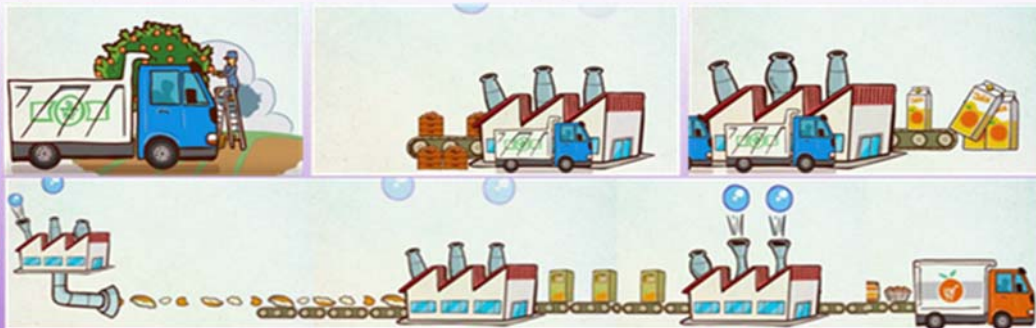
Centro
Tecnológico
Nacional de la
Conserva y
Alimentación



FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

+agrofood
cooperación
empresarial

www.lifecitrus.eu



RECICLADO DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DE CÍTRICOS EN ADITIVOS NATURALES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

LifeCitrus



PROYECTO LIFECITRUS

(LIFE14 ENV/ES/000326)

Proyecto financiado por el Programa LIFE 2014-2020 de la UE