



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

### RECYCLING OF CITRUS INDUSTRY SCRAP INTO NATURAL ADDITIVES FOR FOOD INDUSTRIES

El proyecto tiene como objetivo demostrar a escala semi-industrial un proceso innovador para la obtención de ingredientes naturales a partir de residuos cítricos. Se dispondrá de una línea de procesado en una planta piloto localizada en Murcia. Esto convertirá 10 toneladas de residuos de cítricos en un ingrediente gelificante natural para uso en la industria alimentaria. El proyecto llevará a cabo talleres sobre el ingrediente gelificante para los clientes potenciales de la industria alimentaria. Se pretende la transferencia tecnológica al sector empresarial para la implementación industrial del proceso desarrollado para la revalorización de los subproductos que generan y la comercialización de alimentos "Clean Label".

The project aims to demonstrate on a semi-industrial scale an innovative industrial process for obtaining natural food ingredients from discarded parts of citrus fruits. It will install a mechanical processing line at a site in Murcia. This will convert 10 tonnes of citrus residue into a natural gelling ingredient for use in the food industry. The project will hold workshops about the gelling ingredient for potential food industry customers. To transfer project know-how to industry operators, in order to enable European citrus operators to apply the proposed process and technology at industrial scale. To promote the use of healthy "clean label" ingredients in agro-food industry.

## ACCIONES / ACTIONS

01

2015 - 2016

Diseño y puesta en marcha de la línea de obtención de ingredientes naturales a partir de los subproductos de la industria de cítricos en la planta piloto del CTC

Design and implementation of the process of obtaining natural ingredients from the byproducts of citrus industry in CTC pilot plant

02

2016 - 2017

Definición de un protocolo de trabajo para la realización de ensayos a escala semi-industrial con los subproductos de las industrias de cítricos y su caracterización

Performing a test programme and conducting a detailed study about innovative process effectiveness, to characterize process parameters

03

2016 - 2017

Estudio de la viabilidad tecnológica, económica y de mercado del proceso de revalorización

Feasibility study. Detailed cost-benefit analysis of the proposed process, with previous market study

04

2015 - 2016

Creación de una página web para la diseminación de las acciones desarrolladas dentro del marco del proyecto

Creation and update of a new website, to support the project communication and dissemination actions

05

2016 - 2018

Realización de pruebas en planta con empresas del sector agrario de cítricos y de fabricación de alimentos a nivel regional, nacional y europeo

Demonstration and disclosure regional programme and national/European programme, focused on targeted sectors. Demonstration sessions in the pilot plant

06

2017 - 2018

Cursos dirigidos a los técnicos de industrias y profesionales relacionados con el sector alimentario

Teaching training courses in CTC, focused on both technicians and operators of the targeted sectors

Proyecto financiado por el programa LIFE de la Unión Europea  
With the contribution of the LIFE financial instrument of the EU

LIFE14 ENV/ES/000326



Presupuesto / budget

886.397 €

Contribución EU / EU contribution

531.836 €

2015-2018

## SOCIOS / PARTNERS

