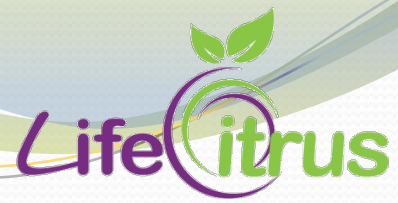




LIFE14 ENV/ES/000326



CONVOCATORIA: LIFE Environment and Resource Efficiency

Newsletter 2- 1º Semestre 2016

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

Desde el 15 de febrero de 2016 está lista la línea de procesado para operar con subproductos de cítricos en el CTC.

El proyecto LIFECITRUS finalizó en febrero la implementación de la línea de procesado de subproductos cítricos en la planta piloto situada en las instalaciones del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (CTC), basada en operaciones físicas principalmente y equipos para tratamiento térmico del producto obtenido. Concretamente en la línea se pueden procesar hasta 200 kg de materia prima e incluye un nuevo equipo de sistema de corte a alta velocidad.

El nuevo equipo permite obtener un puré de cítricos, disponible para su uso como ingrediente alimentario, presentando las siguientes características técnicas:

- Capacidad de la cuchara: 40 L.
- Construcción de acero inoxidable completa, de acuerdo con los requisitos de la UE.
- Equipado con 2 motores independientes, panel de control, interruptores, con panel de control eléctrico.
- Soporte de la cuchilla para más de 6 cuchillos.

Durante este primer semestre de 2016, diversos medios de comunicación a nivel Regional se han hecho eco de nuestro proyecto destacando su aportación a la mejora de la calidad ambiental de las empresas.



DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA

Difusión a grupos de interés

El proyecto ha sido difundido a diferentes grupos de interés, mediante acciones explicativas de descripción del proyecto LIFECITRUS y de la línea de procesado. Podemos destacar la transferencia a técnicos de empresas agroalimentarias de la Región de Murcia y alrededores, así como a futuros técnicos de empresas del sector que actualmente se forman en la Universidad de Murcia (Máster de Tecnología de Alimentos) y el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias (CIFEA) de Molina de Segura orientado al sector de transformados de frutas y hortalizas.

Además, otras empresas alimentarias han sido objeto de su transferencia y grupos de I+D a nivel regional (Departamento Química Agrícola de la Universidad de Murcia) e internacional (IBA-Romania). En todo caso, el personal se ha mostrado interesado en los resultados del proyecto y su posible optimización.

Toda la información se puede encontrar en nuestra página web: www.lifecitrus.eu

**Visítanos,
¡¡TE ESPERAMOS!!**

ADEMÁS, estamos trabajando en una acción propuesta y relacionada con el impacto socioeconómico del proyecto en la Región de Murcia, y para ello se ha elaborado una encuesta que está disponible en la página web del proyecto.

No lo dude y colabore con LIFECITRUS rellenando la encuesta en:

<http://www.lifecitrus.eu/index.php/es/proyecto/documentos>

