



LIFE14 ENV/ES/000326



CONVOCATORIA: LIFE Environment and Resource Efficiency

Newsletter 3- 2º Semestre 2016

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

EL PROCESO

La Región de Murcia es una de las mayores exportadoras de limón 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 reto del proyecto es obtener purés a partir de corteza de cítricos que pueda ser aplicable a todo tipo de alimentos y no altere sus propiedades organolépticas.

Para ello son necesarias diferentes etapas de triturado, lavado e inactivación enzimática.

Una vez obtenido el puré se abre un amplio abanico de posibilidades a cualquier empresa del sector que ande en la búsqueda del desarrollo de alimentos cada vez más naturales.

Este proceso ha tratado ya cerca de 2 toneladas de subproductos de cítricos (limón y naranja) y con la actual campaña de la mandarina se prevé seguir incrementando la cantidad.



NUEVOS ALIMENTOS

Dado que no hay un producto similar al obtenido en el mercado, su inclusión en la elaboración de nuevos alimentos ha sido testada. Durante los últimos meses se han desarrollado alimentos tales como confituras y mermeladas por la capacidad gelificante que puede presentar el puré, pero también cremas de verduras y productos de pastelería y panadería.



DEMOSTRACIONES

Además de la información facilitada a las empresas desde el inicio del proyecto, desde finales de octubre se está manteniendo contacto directo con ellas para presentarles el nuevo ingrediente obtenido y aplicación en productos.

IMPACTO SOCIO ECONÓMICO

Seguimos trabajando en la evaluación del 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>

Viabilidad del proceso LIFECITRUS

De acuerdo a los resultados obtenidos hasta el momento, los subproductos de la industria de transformados de cítricos pueden ser valorizados dentro de la propia industria mediante un proceso viable técnicamente.

Además, se puede decir que la puesta en el mercado de un sustituto natural de la pectina genera una línea nueva de industrialización, que se ha evaluado económicamente de manera positiva. El precio de la pectina comercial en polvo ha sido determinante para obtener un resultado positivo como beneficio neto.



LIFE14 ENV/ES/000326



CONVOCATORIA: LIFE Environment and Resource Efficiency

Newsletter 3- 2º Semestre 2016

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

Jornada de Puertas Abiertas a los Medios de Comunicación

El pasado 9 de noviembre de 2016 el CTC organizó una Jornada de Puertas Abiertas para dar a conocer el proyecto LIFECITRUS a los medios de comunicación. La jornada contó con la degustación de productos elaborados con el nuevo ingrediente natural. Los periodistas y empresas invitadas pudieron probar desde pastas de mantequilla hasta paparajotes, en cuya receta se incorporó el nuevo ingrediente, y además pudieron comprobar la capacidad gelificante del mismo en mermeladas de fresa. Demostrando las posibilidades de aplicación del ingrediente en diferentes sectores alimentarios.

En el apartado de noticias de la página web del proyecto se encuentran enlazadas las publicaciones en prensa y televisión.

DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA

Como en meses anteriores, el proyecto ha sido difundido a diferentes grupos de interés. En esta ocasión podemos destacar la visita a la planta piloto de grupos de alimentación tales como THE GBFOODS y Hero España, S.A.

Nuestro proyecto también se ha hecho llegar a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y el pasado mes de septiembre contamos con la visita de D. Francisco Abril Ruiz (Director General de Simplificación de la Actividad Empresarial y Economía Digital de la CARM).



Finalmente, es destacable la presencia de LIFECITRUS en la Feria Food Matters Live celebrada en Londres del 22 al 24 de noviembre, y que contó con miles de asistentes, para la difusión del uso del ingrediente.

NETWORKING

Desde junio de este año hemos mantenido contacto con técnicos de centros de investigación de Rumanía, Portugal y España. Además, hemos tenido la oportunidad de realizar acciones de networking con proyectos europeos tales como LIFE ECOCITRIC, LIFE GISWASTE y LIFE FOOD WASTE TREATMENT.



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

