



LIFE14 ENV/ES/000326



CONVOCATORIA: LIFE Environment and Resource Efficiency

Newsletter 4- 1º Semestre 2017

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

EL PROCESO

La optimización del proceso LIFECITRUS está próxima a acabar. Hasta el momento se han llevado a cabo 12 pruebas donde se ha procesado subproducto de limón, naranja y clementina para obtener el nuevo ingrediente natural. En las distintas pruebas se ha trabajado para ajustar el consumo de agua y observar las diferencias entre las distintas partidas de materia prima recibida. El nuevo ingrediente obtenido ha sido caracterizado en los laboratorios físico-químico, microbiológico e instrumental del CTC.

DEMOSTRACIONES

Con el inicio del año se ha trabajado en la planificación de talleres informativos a las empresas de la Región de Murcia. El paso 1 de febrero de 2017 se organizó el primer workshop con empresas relacionadas con el limón. En esta jornada se habló sobre el programa LIFE de la Unión Europea y se dieron a conocer las actividades del proyecto LIFECITRUS a los asistentes. Además, las empresas invitadas pudieron conocer la línea del proceso instalada en la planta piloto del CTC.

Se pretende llevar a cabo otros dos workshops con empresas relacionadas con los cítricos y de producción de alimentos de la Región de Murcia y más adelante con empresas nacionales e internacionales.

Con estos talleres se pretende fomentar el desarrollo de pruebas en la planta del proceso LIFECITRUS.



ALIMENTOS PROBADOS

El ingrediente se ha ido utilizando en la elaboración de distintos alimentos para evaluar la efectividad del proceso. Hasta la fecha se han procesado 24 productos, donde se incluyen productos tales como: confitura, pisto, bizcocho, crema de verduras, pastas de te, mermelada, paparajotes, tortas de naranja, salmorejo, hamburguesa, bebida de almendras y dulce de membrillo. Para estos nuevos alimentos se ha llevado a cabo un análisis nutricional, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Además, se han realizado análisis sensoriales para evaluar la aceptabilidad de los alimentos mediante un panel de catadores.

Viabilidad del proceso LIFECITRUS

Tras llevar a cabo un estudio de viabilidad podemos destacar que la ubicación de la planta de valorización puede ser un factor fundamental. Las empresas con una alta producción de subproductos cítricos son las potenciales destinatarias del proceso LIFECITRUS.

Por otro lado, de la investigación del mercado se puede observar que las potenciales empresas consumidoras del producto puré muestran un desconocimiento sobre otros ingredientes naturales comercializados actualmente, 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.

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>





LIFE14 ENV/ES/000326



CONVOCATORIA: LIFE Environment and Resource Efficiency

Newsletter 4- 1º Semestre 2017

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

DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA

Siguiendo con las prácticas planificadas al inicio del proyecto, se ha hecho difusión del mismo a diferentes grupos de interés.

Se han organizado visitas guiadas a la planta demostrativa de estudiantes del 2º curso de dietética y nutrición del IES Miguel de Cervantes de Murcia y de estudiantes del Máster de PRL de la UPCT.



Por otro lado, el pasado 24 de febrero el proyecto LIFECITRUS estuvo presente en las III Jornadas de ciencia y tecnología de los alimentos celebradas en la Universidad de Murcia.

Además, en marzo se mantuvieron reuniones con técnicos relacionados con la agricultura ecológica en Bratislava. Mediante estos encuentros se ha hecho llegar el proyecto LIFECITRUS hasta Nepal, Costa Rica y Barbados.

También empresas de la Región de Murcia como MOYCA, Coato y Membrillo Emily han podido conocer más de cerca el proyecto LIFECITRUS.

Coincidiendo con el día mundial de la Creatividad y la Innovación, el pasado 21 de abril se abrieron las puertas de la planta LIFECITRUS a todos aquellos interesados en conocernos.

Finalmente, ya está disponible en nuestra web el video del proyecto.



VIII Symposium sobre Tecnologías Alimentarias y el Murcia Food Brokerage Event 2017. 9 y 10 de mayo de 2017

Es un evento de ámbito internacional donde se han dado cita las últimas novedades en materia de Tecnología Alimentaria. LIFECITRUS participó exponiendo los resultados generales del proyecto que incluyó también la presentación del proceso innovador y las especificaciones de productos obtenidos. Además, se concertaron reuniones bilaterales con diferentes empresas y centros de investigación para la transferencia de la tecnología.



NETWORKING

Seguimos buscando mantener contacto con personal de otros proyectos LIFE y grupos de investigación. Este año hemos podido conocer más del proyecto LIFE WOGAnMBR, pero también establecer contacto con los proyectos LIFE AQUEMFFREE; LIFE M3P Material Match Making Platform; LIFE FOODPRINT y; LIFE FOOD WASTE STAND UP.

Además, trabajamos con CITOLIVA para encontrar sinergias en el sector agroalimentario.



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

