



LIFE14 ENV/ES/000326



CONVOCATORIA: LIFE Environment and Resource Efficiency

Newsletter 5- 2º 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 ya se ha alcanzado. De acuerdo a la planificación establecida, se han realizado 18 test (5 + 13) para lograr establecer un protocolo del proceso, utilizando subproducto de limón, naranja y clementina para obtener el nuevo ingrediente natural. A lo largo de estos test se ha podido reducir el consumo de agua por cada Kg de corteza de subproducto procesado. Con los primeros test se buscaba que el pH de la corteza de cítricos fuese neutro y ello se consiguió reduciendo a micras el tamaño de partícula de la corteza de cítricos para extraerle más fácilmente los compuestos solubles, pero en el proceso de optimización se ha observado que es necesaria una reducción de tamaño a puré posterior a la etapa de extracción para disponer de un producto con mayores propiedades.

### ALIMENTOS PROBADOS

Un total de 27 nuevos alimentos se han desarrollado con el nuevo ingrediente donde se ha podido comprobar que el sabor característico de los cítricos, como el limón se puede perder durante el proceso LIFECITRUS, pero no tanto en cítricos como naranja y clementina. Además, la típica coloración anaranjada de los cítricos como la naranja y la clementina no se pierde durante el proceso LIFECITRUS, lo que repercute en la coloración de los nuevos productos alimenticios desarrollados. Como conclusión podemos decir que el nuevo ingrediente a partir de subproductos de cítricos presenta características nutricionales similares entre ellos, pero la coloración que aportan la naranja y la clementina puede ser condicionante en su aplicación.

#### IMPACTO SOCIOECONÓMICO

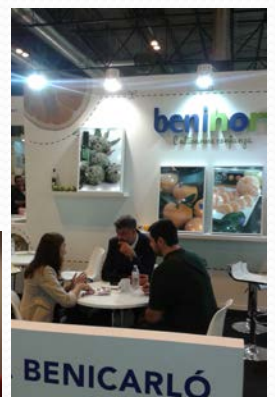
Seguimos trabajando en la evaluación del impacto socioeconómico del proyecto en la Región de Murcia, y para ello se ha elaborado una encuesta que está disponible en la página web del proyecto. No lo dude y colabore con LIFECITRUS rellenando la encuesta en:

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

### DEMOSTRACIONES

Este segundo semestre se han desarrollado los otros dos workshops planificados para industrias de cítricos/otras frutas y de alimentación de la Región de Murcia. En Julio y octubre nos reunimos con empresas interesadas en conocer las actividades del proyecto LIFECITRUS y desarrollar acciones demostrativas particulares. Hasta la fecha hemos trabajado en la obtención del ingrediente alimentario a partir de subproductos de cítricos y otras frutas, pero también en el desarrollo de nuevos alimentos, como es una bebida vegetal.

A nivel nacional e internacional, en octubre y noviembre, nos reunimos con empresas de cítricos y de alimentación en general, aprovechando la Feria Fruit Attraction 2017 y la plataforma tecnológica Food for Life impulsada por FIAB. Además, en noviembre, tratando de fomentar el desarrollo de acciones demostrativas en la planta localizada en Murcia, organizamos una reunión internacional en Roma aglutinando a empresas del sector.





LIFE14 ENV/ES/000326



CONVOCATORIA: LIFE Environment and Resource Efficiency

Newsletter 5- 2º Semestre 2017

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

### DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA

La difusión del proyecto a personal interesado es continua. Hasta finales de octubre, la planta demostrativa ha sido visitada por 260 personas en 35 visitas organizadas para técnicos, periodistas, estudiantes y técnicos de organismos públicos. Entre ellas destacan los 85 técnicos de empresas agroalimentarias y 15 técnicos de organismos públicos. Además, coincidiendo con la Semana de la Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia 2017, del 6 al 10 de noviembre se organizaron visitas a la planta demostrativa de estudiantes de secundaria, con el fin de promover la ciencia, investigación y tecnología entre los más jóvenes, aportándoles el conocimiento tecnológico que a día de hoy dan soluciones a problemas del sector agroalimentario, pero en especial sobre medio ambiente e industria. Por lo tanto, este número se ha visto incrementado en más de 200 estudiantes.



Una acción de difusión especial fue la participación en el evento SeCyT'17 organizado por el Fundación Séneca de la Región de Murcia y celebrado en el Jardín del Malecón del 10 al 12 de noviembre. En esta ocasión, los socios de proyecto LIFECITRUS organizaron un taller demostrativo para acercar a la población las acciones de nuestro proyecto a través del video divulgativo.



### El Programa Curiosity (7 Televisión Región de Murcia) permite darnos a conocer el 5 de diciembre de 2017

Una actuación relevante ha sido la difusión de nuestro proyecto a través de la entrevista concedida por personal técnico del CTC al Programa Curiosity de la 7 Televisión Región de Murcia. Este programa, incluido entre las noticias matinales, tiene como objetivo principal el fomento de los avances tecnológicos y científicos de las empresas de la Región de Murcia y cuenta con la colaboración del Instituto de Fomento de la Región de Murcia. En la entrevista, el CTC puso de manifiesto sus líneas de trabajo e indicó como proyecto de interés para las empresas agroalimentarias, el proyecto LIFECITRUS.



### NETWORKING

Seguimos buscando mantener contacto con personal de otros proyectos LIFE. Este segundo semestre hemos podido conocer más del proyecto LIFE GISWASTE, pero también establecer contacto con los proyectos LIFE Baqua y LIFE Citruspack, que tratan de establecer un nuevo modelo de economía circular.

Además, trabajamos con centros de investigación e innovación en alimentación para encontrar sinergias en el sector agroalimentario.



Toda la información se puede encontrar en nuestra página web: [www.lifecitrus.eu](http://www.lifecitrus.eu)

