

TITULO: APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS REESTRUCTURADOS

FECHA INICIO: ENERO 2017 / **FECHA FIN:** DICIEMBRE 2017

RESUMEN: Las empresas procesadoras de alimentos, generan excedentes de producción por diversos motivos que deben eliminar, con la consiguiente pérdida que genera el gasto en materia prima, energía y gestión medioambiental.

Una solución a estos excedentes de producción, como pueden ser los purés de frutas y vegetales, pueden revalorizarse mediante la extracción de los compuestos de interés para la nutrición humana, vitaminas, fibra,... para su utilización como ingredientes o para la fabricación de alimentos estructurados.

El objetivo del proyecto es la aplicación de técnicas de purificación y extracción, procesos fermentativos, enzimáticos, concentración, clarificación, etc, para la obtención de productos con compuestos de interés biológico con los que el CTC está desarrollando alimentos reestructurados vegetales y de frutas para su utilización como ingredientes en la elaboración de pasteles, helados y platos preparados. En la actualidad con los subproductos de la industria del tomate y la pera se han elaborado distintos alimentos reestructurados.

CONVOCATORIA: Proyecto de I+D propia Convenio INFO-CTC 2017

DIFUSIÓN DE RESULTADOS:

* **Poster presentado en el VIII Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias (Murcia 9 de mayo de 2017)**