



UNIÓN EUROPEA



“Una manera de hacer Europa”

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

TITULO: RECUPERACIÓN SOSTENIBLE DE COMPUESTOS DE INTERÉS DE LAS AGUAS DE ESCALDADO DEL PROCESO DE PIMIENTO CONGELADO (ET1 PERWASTE)

FECHA INICIO: ENERO 2018 / **FECHA FIN:** DICIEMBRE 2018

RESUMEN: El pimiento destaca por su alto contenido en vitamina C, E y betacarotenos, que le aportan características antioxidantes. Sin embargo, gran parte de la actividad antioxidante total de los pimientos se relaciona con su contenido fenólico, y no sólo a su contenido de vitaminas y carotenoides. En el proceso de fabricación de pimiento congelado se realiza una etapa de escaldado a temperatura elevada antes de la etapa de congelación para conseguir la inactivación enzimática y parte de los compuestos solubles con propiedades saludables del producto, como las vitaminas, carotenoides y flavonoides, pasan a estas aguas de proceso. Los resultados obtenidos hasta el momento demuestran que las aguas de escalde de pimiento presentan altas concentraciones de vitamina C, 554 mg/Kg, y un alto contenido en fibra 7,4 g/100 g. Estas conclusiones ponen de manifiesto que se pueden extraer compuestos de interés de las aguas de escalde de pimiento con técnicas de extracción sin uso de disolventes orgánicos, lo que supondría una reducción de la carga orgánica de las aguas de la industria de congelados vegetales que facilita la depuración de las mismas.

CONVOCATORIA: ayudas del Instituto de Fomento de la Región de Murcia dirigidas a los Centros Tecnológicos de la Región de Murcia destinadas a la realización de actividades de I+D de carácter no económico, cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.
Modalidad 1: Proyecto de I+D independiente.

DIFUSIÓN DE RESULTADOS:

- * **Poster presentado en el 9º Congreso Internacional de Química la ANQUE.** (Murcia 17-20 junio de 2018)
- * Para más información contactar con Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

Presentación García Gómez: sese@ctnc.es

*Proyecto subvencionado por una cantidad global de 131.152,13 por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) y cofinanciado en un 80%, es decir, hasta 104.921,70 con recursos del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).
Enmarcado dentro de la “Estrategia de Investigación e Innovación para la Especialización Inteligente de la Región de Murcia” (RIS3MUR), contribuyendo a la mejora de la competitividad regional mediante la generación, desarrollo y transferencia de tecnologías alimentarias, alineadas con las principales demandas del tejido productivo regional.*