



UNIÓN EUROPEA



"Una manera de hacer Europa"

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

TITULO: REDUCCIÓN DEL CONTENIDO CALÓRICO EN MERMELADAS (ET3 BIOJELLY).

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

RESUMEN: En la nueva directriz sobre la ingesta de azúcares para adultos y niños, la OMS recomienda reducir el consumo de azúcares libres a lo largo del ciclo de vida. Aunque la mayoría de los azúcares (sacarosa, fructosa y glucosa) tienen un valor energético de alrededor de 4 kcal/g, difieren en su índice glucémico (IG). La glucosa tiene el IG más alto con un valor de 100, seguido de sacarosa con 61-65 y fructosa con un IG de 19-23 (Rubio-Arreaz, Sahuquillo, Capella, Ortolá y Castelló, 2015). Por lo tanto, la fructosa es el azúcar más utilizado en las formulaciones de mermelada para las personas con diabetes mellitus tipo 2. Además, estudios en animales y humanos han demostrado que la fructosa puede desempeñar un papel activo en el aumento de la absorción de glucosa hepática y la posterior disminución de la respuesta glucémica a carbohidratos dietéticos adicionales (Heacock, Hertzler y Wolf, 2002). En este proyecto se pretende la sustitución total o parcial del azúcar blanco refinado utilizado en mermeladas por endulzantes o azúcares de origen natural con bajo índice glucémico, como sirope de agave, sirope de algarroba, azúcar de coco y fosvitae (preparado de fructoiligosacaridos procedente de caña de azúcar). En el proyecto se han desarrollado distintas formulaciones de mermelada de fresa. De todos los endulzantes utilizados, el sirope de agave se presenta como una alternativa saludable para la sustitución del azúcar refinado en mermeladas.

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 111.944,04 por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) y cofinanciado en un 80%, es decir, hasta 89.555,23 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.