



AYUDAS COMPETITIVAS INFO-CTC ACTIVIDADES I+D NO ECONOMICAS 2019

MODALIDAD 1 – PROYECTOS I+D INDEPENDIENTE

TITULO: ELIMINACIÓN DE CONSERVANTES EN LA FABRICACIÓN DE ACEITUNAS Y ENCURTIDOS. ET2PRESERFREE

Num. Expediente: 2019.08.CT01.0020

FECHA INICIO: enero 2019 / FECHA FIN: diciembre 2019

RESUMEN Existe una clara tendencia hacia el consumo natural, simple y sostenible, en la que los alimentos no se quedan atrás. Gran parte de esto se debe a que se está concienciando a la sociedad que una alimentación sana es la mejor medicina. Se buscan opciones de comidas sanas y naturales, con valor nutricional, bajos en sal, azúcar, grasa, libres de gluten y aditivos químicos, entre otros. Cada vez son más los consumidores que prestan una especial atención a la alimentación, priorizando a la hora de comprar que el producto sea saludable, por encima del gusto y el precio.

Como consecuencia de este fenómeno en pleno crecimiento, se está movilizando la tendencia al uso de las "Etiquetas limpias", como así también las llamadas "Etiquetas éticas". Esto tiene un impacto tal que se estima que la cuarta parte de los nuevos productos lanzados al mercado responden a este concepto, con declaraciones del tipo "No contiene Aditivos/conservantes".

En la actualidad las empresas aceitunerías quieren lanzar al mercado aceitunas y encurtidos sin líquido de cobertura o con un líquido libre de aditivos. Estos productos están compuestos fundamentalmente por grasas muy sensibles a procesos oxidativos y tienden a enranciarse afectando a sus propiedades organolépticas y a la seguridad del producto final, por la generación de compuestos químicos debido a estos procesos de oxidación. Aunque hay que tener en cuenta que la oxidación es un proceso natural, existen distintos tipos de antimicrobianos y antioxidantes (sintéticos o naturales) que ayudan a estas materias primas a retrasar estos procesos de oxidación y alargar su vida útil.

El CTC con la realización del proyecto "Eliminación de conservantes en la fabricación de aceitunas y encurtidos", pretende desarrollar formulaciones de antimicrobianos y antioxidantes naturales que permitan elaborar aceitunas con o sin líquido de cobertura, sin pasteurizar, en envases innovadores y con una vida útil suficiente para su comercialización a temperatura ambiente, eliminando el uso de aditivos como los conservantes.

Proyecto subvencionado por una cantidad global de 128.242,97 por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) y cofinanciado en un 80%, es decir, hasta 102.594,38 con recursos del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) asignados al Instituto de Fomento de la Región de Murcia con arreglo a la Subvención Global mediante la



Decisión C(2015)3408, de la Comisión, por la que se aprueba el Programa Operativo de intervención comunitaria FEDER 2014-2020 en el marco del objetivo de inversión en crecimiento y empleo, en la Comunidad Autónoma de Murcia, como Región calificada en transición.

Para cualquier información adicional relativa a este Proyecto puede dirigirse a:

Asociación Empresarial de Investigación Centro Tecnológico Nacional de la Conserva
Calle Concordia s/n
30500 Molina de Segura (Murcia)
Tel: 968389011

Presentación García Gómez sese@ctnc.es