



UNIÓN EUROPEA



"Una manera de hacer Europa"

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

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

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 – PROYECTOS I+D INDEPENDIENTE

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

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 movilizand 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 aceituneras 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.



"Una manera de hacer Europa"

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

*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 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).

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.