



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: PROTOCOLOS EXTRACTIVOS INNOVADORES DE COMPUESTOS DE INTERÉS EN SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS. ET3FUNDRY**

**FECHA INICIO:** enero 2019 / **FECHA FIN:** diciembre 2019

**RESUMEN:** En el procesado de frutas y vegetales se generan diferentes tipos de fracciones de las cuales, algunas de ellas hasta la fecha no son valorizables/reutilizables. Esto supone un problema, por lo que existe un interés y una preocupación por lograr un mejor aprovechamiento de los mismos, así como de los productos y subproductos que contienen, con el fin de obtener un mayor rendimiento económico y minimizar los gastos que suponen la gestión de estos residuos.

A través de la utilización de las tecnologías emergentes, o procesos biotecnológicos, en los últimos años, se ha intentado buscar una explotación nutricional para estos subproductos, dado que poseen compuestos de alto valor añadido, como agentes antimicrobianos y agentes antioxidantes, rentabilizando así su valor económico.

La valorización de las diferentes fracciones no sólo repercute en mejorar la rentabilidad de las industrias procesadoras de frutas y vegetales, sino que además, este tipo de acciones basadas en el aprovechamiento íntegro de las frutas y vegetales ayuda a reducir la contaminación ambiental, mediante la minimización de los diferentes residuos.

La innovación del proyecto ET3FUNDRY radica en proporcionar una visión más amplia sobre las posibilidades biotecnológicas para el aprovechamiento de los residuos agroalimentarios y su posible transformación en productos de alto valor añadido, como ingredientes antimicrobianos naturales para su aplicación en alimentación y cosmética. Estos Productos se identifican en el Capítulo 23 del Anexo 1 de la CE: “RESIDUOS Y DESPERDICIOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTICIAS” y tras el proceso de extracción se convertirán en ingredientes deshidratados con calidad alimentaria.

En este sentido, el objetivo del proyecto ET3FUNDRY es desarrollar protocolos de extracción, alternativos al uso de disolventes orgánicos, para la obtención de diferentes compuestos de interés y en distintos subproductos mediante la utilización de tecnologías limpias no agresivas con el medio ambiente y con



*"Una manera de hacer Europa"*

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

rendimientos elevados y económicamente viables, para su aplicación en el sector agrícola, alimentario, cosmética y suplementos alimentarios, como ingredientes naturales deshidratados.

\*Para más información contactar con Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación. Presentación García Gómez: [sese@ctnc.es](mailto:sese@ctnc.es)

*Proyecto subvencionado por una cantidad global de 115.516,06 por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) y cofinanciado en un 80%, es decir, hasta 92.412,85 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.*