



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación

“Una manera de hacer Europa” FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

PROGRAMA DE APOYO A LOS CENTROS TECNOLÓGICOS PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES I+D DE CARÁCTER NO ECONÓMICO. MODALIDAD 1: "PROYECTOS I+D INDEPENDIENTE"

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación está desarrollando el siguiente proyecto en el marco del “Programa de apoyo a los centros tecnológicos para la realización de actividades I+D de carácter no económico. modalidad 1: “proyectos I+D independiente” del Instituto de la Región de Murcia INFO.

TITULO: PROCESOS NOVEDOSOS DE EXTRACCIÓN LIMPIA PARA LA RECUPERACIÓN DE FENOLES EN SUBPRODUCTOS ALIMENTARIOS. ET2GREENPHENOLIC

Num. Expediente: **2021.08.CT01.000006**

FECHA INICIO: **enero 2021** / FECHA FIN: **diciembre 2021**

ANTECEDENTES: Los subproductos y residuos alimentarios constituyen fuentes potenciales de compuestos bioactivos, entre ellos, compuestos orgánicos como por ejemplo los compuestos fenólicos, de gran interés para las industrias alimentaria, cosmética y farmacéutica. Es cada vez mayor el interés en el desarrollo de iniciativas para el tratamiento de subproductos alimentarios y lograr la recuperación de compuestos de interés de estos, debido a la doble ventaja que presentan, ya que aparte de que se reduce el volumen de desecho y minimizar los gastos que supone la gestión de los residuos, se consigue recuperar un producto u obtener uno nuevo que puede ser comercializado, con el consiguiente beneficio que supone desde el punto de vista económico.

Los procesos de revalorización de estos subproductos deben asegurar la reducción de la contaminación ambiental debido a que se disminuyen los residuos desechados, así como mejorar la rentabilidad de las industrias adoptando un modelo económico de economía circular en sus sistemas de producción.

El proyecto ET2GREENPHENOLIC aportará procesos innovadores para la extracción de compuestos fenólicos con técnicas novedosas sostenibles medioambientalmente, proporcionando la posibilidad de aprovechar los residuos agroalimentarios y obtener estos compuestos orgánicos que son sustancias con alto valor añadido. Estos subproductos 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 y demostradas propiedades saludables.



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación

“Una manera de hacer Europa” FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

OBJETIVO: Desarrollo de nuevos procesos de extracción, alternativos a los tradicionales, para la obtención de compuestos fenólicos en subproductos alimentarios (cítricos, alcachofa y granada) mediante la utilización combinada de tecnologías innovadoras

METODOLOGÍA: Se desarrollarán diferentes métodos de extracción de bajo coste, alternativos a los tradicionales, para la obtención de compuestos fenólicos de interés en residuos de la industria alimentaria mediante la utilización de tecnologías innovadoras (ultrasonidos, membranas, adsorbentes y enzimas), los cuales presentan altos rendimientos y proporcionan una economía viable, debido a que estos compuestos fenólicos son fundamentalmente de aplicación en el sector alimentario, cosmética, farmacéutica.

El resultado esperado es el desarrollo de un proceso innovador escalable a nivel industrial de extracción, mediante la combinación de las técnicas de ultrasonidos, enzimáticas, adsorción y membranas para la obtención de compuestos fenólicos de los subproductos de la granada, cítricos y alcachofa.

Proyecto subvencionado por una cantidad global de 122.150,13 € por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) y cofinanciado en un 80%, es decir, hasta 97.720,10 € 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