



UNIÓN EUROPEA



"Una manera de hacer Europa"

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

---

## **TITULO: MEJORA DE LA FUNCIONALIDAD DE PROCESADOS HORTOFRUTÍCOLAS EN LA REGIÓN DE MURCIA (ET2 INNOCAN).**

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

---

**RESUMEN:** La fabricación de conservas vegetales y zumos en la Región de Murcia es la actividad con mayor arraigo y dinamismo del sector agroalimentario regional, con un peso específico muy importante en el conjunto de la economía y del empleo, bien posicionado en el mercado nacional y en los mercados internacionales más exigentes. El objetivo principal que se pretende con este proyecto es el desarrollo de nuevos transformados hortofrutícolas en los que se potencie sus propiedades saludables desde un punto de vista nutricional y sensorial, que fomenten el consumo de estos elaborados, mediante el diseño de recetas basadas en los ingredientes tradicionales de los transformados de la Región de Murcia enriquecidos en fibra. En este proyecto el CTC se encuentra desarrollando productos como alcachofa en conserva y pepinillos y ajos encurtidos que presentan un 1,2%, 0,3% y 0,9% más de fibra respectivamente, que las muestras control.

**CONVOCATORIA:** Proyecto de I+D propia Convenio INFO-CTC 2018

### **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](mailto:sese@ctnc.es)