



CTC 2015

Informe Anual 2015
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

CTC 2015



EDITA:

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.
Molina de Segura - Murcia - España
Telf.: 968 38 90 11 - Fax: 968 61 34 01 - www.ctnc.es
DEPÓSITO LEGAL: MU-1.100-2010

PRODUCCIÓN TÉCNICA:

Estudio de Diseño y Comunicación
Fulgencio Martínez Pelegrín
fulgen1@telefonica.net

● Índice

EI CENTRO

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

1. PROYECTOS

1.1. PROYECTOS EUROPEOS

1.2. PROYECTOS DE I+D NACIONALES
Y REGIONALES.

2. TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

3. DESARROLLO E INNOVACIÓN EN ENSAYOS

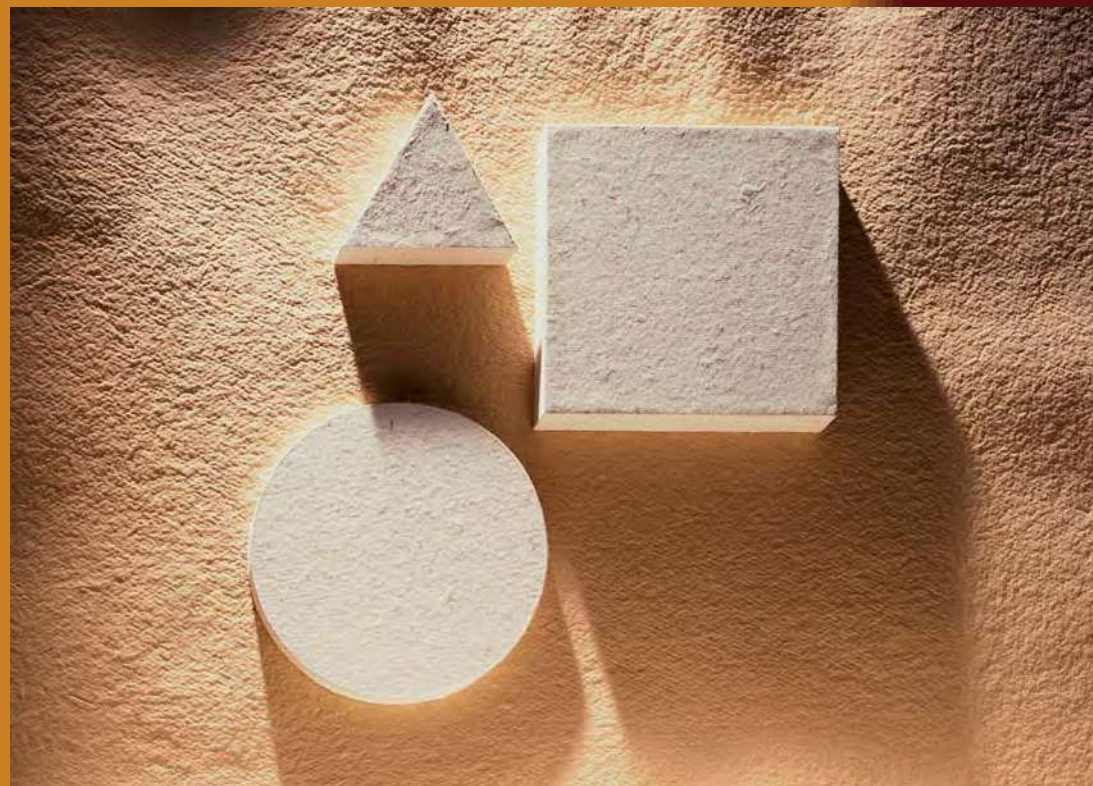
4. GESTIÓN Y CONTROL MEDIOAMBIENTAL

5. FORMACIÓN

6. OTRAS ACTIVIDADES

INFORME ANUAL DE CUENTAS

EMPRESAS ASOCIADAS





el centro



Presentación

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación es una Asociación Empresarial sin ánimo de lucro con una amplia trayectoria en investigación agroalimentaria ya que tiene sus orígenes en la Asociación de Investigación de Industrias de Conservas Vegetales que se constituyó en el año 1962. Reconocido como Centro Tecnológico por el Ministerio de Ciencia e Innovación (CT- N° 51), Oficina de Transferencia y Resultados de Investigación (OTRI -N°150) y declarado de Utilidad Pública (Orden INT 445/2004 de 15 de enero).

CTC dispone de una amplia gama de servicios para las empresas agroalimentarias entre los que destacan:

- Asesoría y Asistencia Tecnológica
- Desarrollo de nuevos Procesos y Productos
- Servicios Analíticos
- Documentación e Información Técnica
- Normativa alimentaria
- Transferencia y Vigilancia Tecnológica
- Asesoría y Gestión Medioambiental
- Apoyo a la I+D+i
- Gestión de Proyectos
- Acciones Formativas

Objetivos

Contribuir a la generación de conocimiento tecnológico y a su asimilación por la industria agroalimentaria, para fomentar el desarrollo y fortalecimiento de la capacidad competitiva de las empresas en el ámbito de la tecnología y la innovación.

Para conseguir este objetivo el CTC dispone de una oferta especializada de actividades de I+D+i y servicios tecnológicos abierta a la cooperación entre los distintos agentes a nivel nacional e internacional, mediante el desarrollo de actividades como:

- Desarrollo de proyectos de investigación aplicada o industrial, acciones de mejora e innovación tecnológica propias o en cooperación con empresas, otros centros tecnológicos, centros públicos y privados de investigación u otras entidades, con el objetivo de generar y difundir conocimiento tecnológico.
- Realización de proyectos bajo contrato con empresas, de carácter individual o colaborativo, y de servicios de asesoramiento tecnológico, tales como: diagnósticos tecnológicos, estudios de viabilidad técnica y otros de similares características que permitan maximizar la aplicación del conocimiento generado por el centro.
- Estudio, control y resolución de las necesidades tecnológicas de las empresas agroalimentarias, prestando servicios de asistencia técnica, formación técnica especializada a todos los niveles, vigilancia y prospectiva tecnológica, así como difusión de información y otros servicios similares vinculados a la gestión del conocimiento, la tecnología y la innovación.
- Transferencia de resultados de investigación entre los organismos públicos y privados de investigación y las empresas y difusión de información, conocimiento y oportunidades tecnológicas para la mejora de la competitividad empresarial.
- Apoyo a la creación de empresas de base tecnológica y su consolidación en el mercado.
- Participación en plataformas tecnológicas, redes y otros foros.
- Otras actividades cuyos resultados sean mejorar el nivel tecnológico y competitivo de las empresas fomentando un desarrollo sostenible del sector agroalimentario.

● Líneas de actuación

Asesoría y Asistencia Tecnológica

Desarrollo de Nuevos Procesos y Productos

Servicios Analíticos

Gestión de Proyectos y Acciones de I+D+i

Documentación e Información Técnica

Transferencia y Vigilancia Tecnológica

Asesoría y Gestión Medioambiental

Acciones Formativas



● Acreditaciones

- Centro Tecnológico N° 51. Registro de Centros Tecnológicos y Centros de Apoyo a la Innovación del Ministerio de Ciencia e Innovación.
- Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. Octubre 1999 con el Número150
- Declarado de Utilidad Pública (Orden INT 445/2004 de 15 de enero).
- Laboratorio de ensayo acreditado por ENAC con N° de acreditación: 220/LE1206 (Aguas) y 220/LE453 (Alimentos).
- Entidad Colaboradora de la Administración Hidráulica.
- Laboratorio homologado para participar en fruitmonitoring.com der HTS GmbH.
- Laboratorio autorizado por la Dirección General de Salud Pública como laboratorio de control oficial para productos alimenticios.
- Centro aprobado por el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino para ensayos de plaguicidas (Memorandum UE-Rusia)
- Miembro aprobado por GLOBALG.A.P

Órganos de gobierno

ASAMBLEA GENERAL

Formada por todos los socios, constituyendo el órgano soberano de decisión, elige al Presidente y al Consejo Rector

CONSEJO RECTOR

Compuesto por 12 miembros, representantes de empresas e instituciones

Presidente

JOSÉ GARCÍA GÓMEZ (MANUEL GARCÍA CAMPOY. S.A.)

Vicepresidente

D. ANTONIO MARÍN GARCÍA (MARÍN GIMÉNEZ HNOS. S.A.)

Tesorero

D. MATEO HIDALGO INIESTA (HIDA ALIMENTACIÓN)

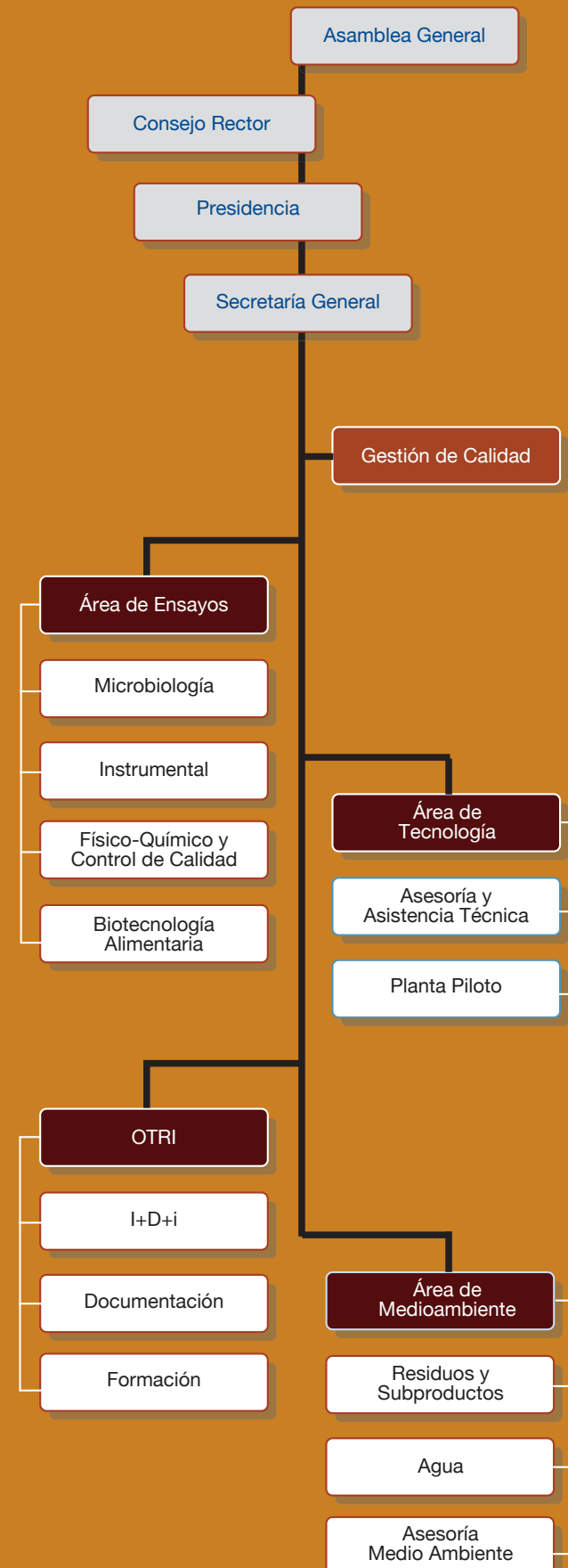
Secretario

LUIS DUSSAC MORENO (ASOCIACIÓN EMPRESARIAL CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA Y ALIMENTACIÓN)

Vocales

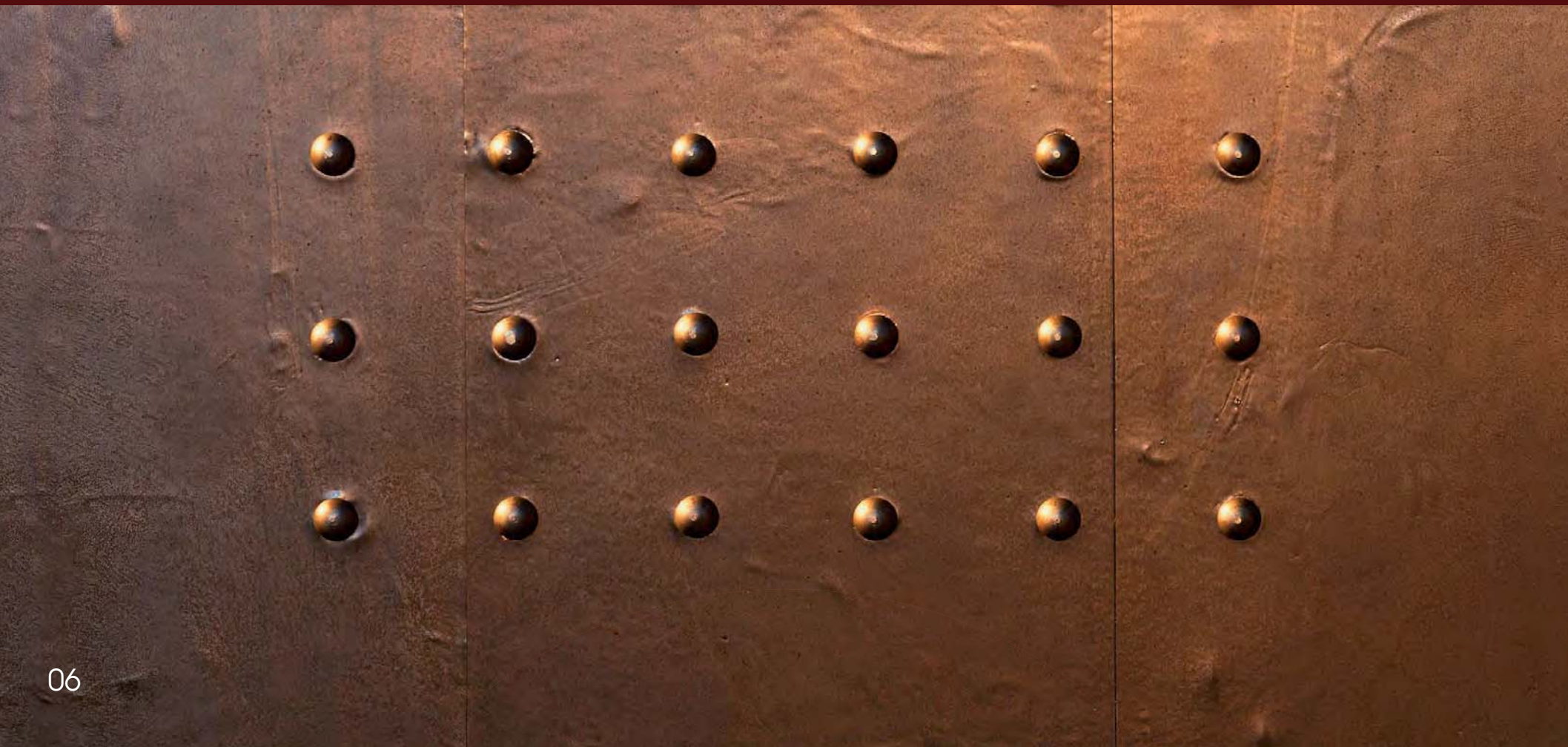
D. JOAQUÍN NAVARRO SALINAS (COFRUSA)
 D^a. ESTHER GÓMEZ YELO (FRUTAS ESTHER S.A.)
 D. TOMAS GUILLÉN MORENO (PEDRO GUILLÉN GOMARIZ S.L.)
 D. PATRICIO VALVERDE ESPÍN (ESTRELLA DE LEVANTE S.A.U.)
 D. EMILIO VICENTE MONDEJAR (JAKE S.A.)
 D. JOSE MANUEL MECA GÓMEZ (AUXILIAR CONSERVERA S.A.)
 D. FRANCISCO MARTÍNEZ LÓPEZ (AGRUPAL)
 D. ANTONIO ROMERO NAVARRO Instituto de Fomento Región de Murcia

Organigrama





Líneas de Actuación



1. Proyectos

Durante el año 2015 el CTC ha desarrollado y participado en los siguientes proyectos

1.1 Proyectos Europeos

EN DESARROLLO

DEFINITION AND DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL BARRIERS FOR THE USE OF RECYCLED MATERIALS IN MULTILAYER FOOD PACKAGING (BANUS)

7PM de la Unión Europea.
2014-2016

ECO-INNOVATION SKILLS FOR EUROPEAN DESIGNERS. (ECOSIGN)

Erasmus+
2015-2018

SATIETY INNOVATION (SATIN)

Collaborative Project (large scale integrative project targeted to SMEs)
7PM de la Unión Europea.
2012-2017

RECYCLING OF CITRUS INDUSTRY SCRAP INTO NATURAL ADDITIVES FOR FOOD INDUSTRIES (LIFE CITRUS)

LIFE +



WATERREUSE - MEJORA DE LA GESTIÓN DEL AGUA EN INDUSTRIAS CON VERTIDOS CON ALTA CARGA ORGÁNICA

LIFE
2013-2015

INTEGRATION OF GOOD PRACTICES AND NEW METHODS FOR PROFESSIONAL TRAINING IN THE FIELD OF HERBS PROCESSING FOR FOOD AND FOOD SUPPLEMENTS" (GOOD HERBS)

ERASMUS+
2014-2016

PRESENTADOS

TECHNICAL ASSISTANCE FOR THE ESTABLISHMENT OF RIZE TEA RESEARCH AND APPLICATION CENTRE (TRAC), RIZE - TURKEY

EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR THE OPERATION OF 'MY BEE, MY HONEY, MY HONEYCOMB', ORDU - TURKEY

EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR GÜMÜSHANE TRADITIONAL AND ORGANIC PRODUCTS BUSINESS DEVELOPMENT CENTER (ISGEM), TURKEY

EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR THE ACTIVATION OF "SPECIALTY FOODS CLUSTER" IN THE SOUTHEAST ANATOLIA REGION - TURKEY

EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR REGIONAL INDUSTRIAL COLLABORATION IN COTTON FIBRE MANUFACTURING

EUROPEAID

HERBAL INITIATIVE FOR YOUTH - BRIDGING THE OCEAN. HERBS4YOUTH.

ERASMUS+

STRENGTHENING OF FOOD CONSUMER SCIENCES RESEARCH OF THE NATIONAL RD INSTITUTE FOR FOOD BIORESOURCES. CONSENS.

H2020

BUSINESS IN TIME, BIT

COSME

INNOVATIVE RURAL AGRO-CLUSTERS THROUGH SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES AND REDUCED ENVIRONMENTAL IMPACT. INNEAU

MED INTERREG

PERCOLATION HYBRID SYSTEM FOR TREATMENT OF AGRIFOOD SMES WASTEWATER - HIBRIDWATER

Programa LIFE + Environment Policy and Governance - 2015

1.2. Proyectos de I+D Nacionales Y Regionales

- **Obtención de nuevos sustratos y enmiendas orgánicas mediante el manejo de residuos y subproductos orgánicos y microorganismos beneficiosos durante el compostaje "**

Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad - Ministerio de Economía y Competitividad

- **Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad para la deshidratación de lodos generados en el proceso de depuración de aguas residuales derivadas de la elaboración de conservas vegetales**

Programa: Fomento de la investigación y desarrollo de la Región de Murcia - Instituto de Fomento de la Región de Murcia

- **Sustitución de la cloración como tecnología de desinfección para evitar la formación de cloratos y su presencia en productos de transformados vegetales. Adaptación y aplicación de tecnologías emergentes**

Programa: Fomento de la investigación y desarrollo de la Región de Murcia - Instituto de Fomento de la Región de Murcia



PROGRAMA DE BECAS ASOCIADAS A PROYECTOS DE I+D+I. FUNDACIÓN SÉNECA

A través de este Programa, se pretende incentivar los procesos de generación y asimilación del conocimiento científico de excelencia en todos los ámbitos, favoreciendo la competitividad y la proyección internacional de los grupos de investigación de la Región, fomentando la cooperación entre investigadores y otros agentes del sistema y la orientación de su actividad hacia las demandas socioeconómicas y hacia los ámbitos prioritarios definidos por el Plan de Ciencia y Tecnología.

PROYECTOS:

CONTROL DE CONTAMINANTES METÁLICOS EN LAS AGUAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

VIABILIDAD DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS POR PCR EN COMPARACIÓN CON LOS MÉTODOS CLÁSICOS PARA DETERMINACIÓN DE PATÓGENOS.

VALIDACIÓN DE MULTIRRESIDUOS DE PLAGUICIDAS MEDIANTE EXTRACCIÓN CON EL MÉTODO QuEChERS POR LC-MS/MS QQQ EN DIFERENTES MATRICES

VALIDACIÓN DE MICOTOXINAS (AFLATOXINAS Y OCRATOXINA A) EN ESPECIAS Y FRUTOS SECOS POR HPLC-FLD

FIBRA DIETÉTICA EN ALIMENTOS. ALIMENTOS FUNCIONALES: INULINA Y FRUCTOSANOS

● 2. Tecnologías alimentarias

Durante el 2015, además de seguir trabajando en líneas de interés general, se han abierto tres nuevas vías de especialización tecnológica.

TECNOLOGÍAS DE INTERÉS GENERAL

Título del Proyecto: **DESARROLLO DE CONSERVAS ECOLÓGICAS**

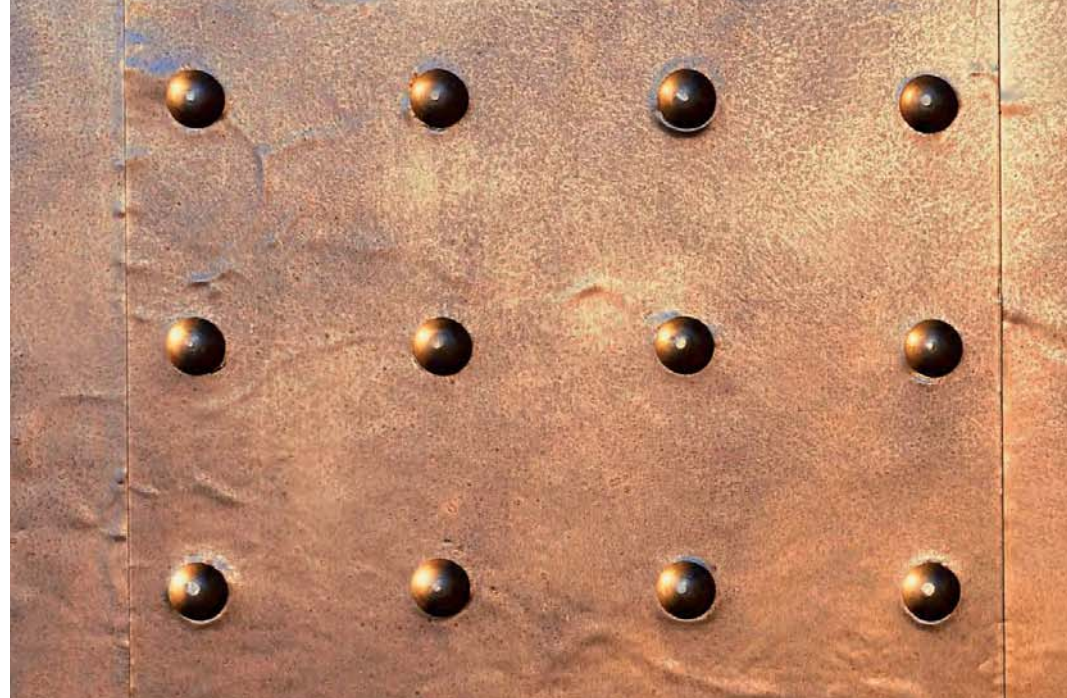
En este proyecto se pretende la adecuación de las conservas vegetales que se producen en la Región para la obtención de la calificación de alimento ecológico de acuerdo a la REGLAMENTO (CE) 834/2007 DEL CONSEJO de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos



ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA 1: SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Título del proyecto: **APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS REESTRUCTURADOS**
(Enero 2014 - Diciembre 2017)

El objetivo de este proyecto es la aplicación de técnicas de purificación y extracción, como pueden ser los procesos fermentativos, enzimáticos, concentración, clarificación, etc. para la obtención de productos con compuestos de interés biológico para desarrollar productos reestructurados vegetales y de frutas para su utilización como ingredientes en la elaboración de pasteles, helados, platos preparados,...



ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA 2: SOSTENIBILIDAD DE LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

Título del proyecto: **EFFECTO DE LA TECNOLOGÍA DE ENVASADO EN ALTO VACÍO EN LA VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS.**
(Enero 2014 - Diciembre 2015)

Uno de los objetivos de la tecnología de alimentos es el aumento de su vida útil. Una de las formas de conseguirlo es mediante la utilización de la tecnología de alto vacío. Esta tecnología elimina el oxígeno interior de los envases (metálicos, vidrio o plástico). Se lleva a cabo la validación del aumento de la vida útil para alimentos envasados en alto vacío.

ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA 3: ESTERILIZACIÓN NO TÉRMICA DE ALIMENTOS

Título del Proyecto: **APLICACIÓN DE LA TECNOLOGIA DE ULTRASONIDOS PARA LA ESTERILIZACIÓN DE ALIMENTOS**
(Enero de 2015 - diciembre 2017)

La tecnología de ultrasonidos permite la destrucción de microorganismos presentes en los alimentos, sin necesidad de utilizar tratamientos térmicos. Esta tecnología es una interesante alternativa al uso de tratamientos térmicos para alimentos sensibles al calor, como son frutas, zumos y vegetales como el aguacate. Esta tecnología permite proporcionar a estos alimentos la suficiente vida útil para su comercialización.

3. Desarrollo e Innovación en ensayos

DETECCIÓN DE NUEVOS MICROORGANISMOS Y ESTUDIOS DE ADULTERACIONES MEDIANTE IDENTIFICACIÓN POR RT-PCR

Legionella spp. e identificación de equino

DESARROLLO DE NUEVOS PROCEDIMIENTOS PARA AMPLIAR LA DETERMINACIÓN DE ALÉRGENOS

A los ya existente de Gluten, Huevo y Leche se amplía con la determinación de otros alérgenos como almendra.

NUEVOS ENSAYOS BASADOS EN LA MICROBIOLOGÍA RÁPIDA.

Mejora de métodos de ensayo reduciendo los tiempos de respuesta: Enterobacterias, Mohos y Levaduras, etc.

ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL EN TRANSFORMADOS ALIMENTARIOS.

Realización de informes donde se establece la vida útil de diferentes productos, en distinto formato, y de distinta naturaleza.

DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS

Se desarrolla un nuevo método para evaluar la capacidad antioxidante de extractos naturales, utilizando la impedancia eléctrica como base del método, lo que permitirá evaluar la capacidad antioxidante de un compuesto in vivo, mejorando la evaluación in vitro que realizan los métodos actuales.

Se realizan estudios de capacidad antimicrobiana para diferentes empresas, evaluando las posibilidades de utilización de nuevos compuestos en alimentación.

DETERMINACIÓN DE FIBRA DIETÉTICA EN ALIMENTOS FUNCIONALES: Inulina y fructosanos".

Los métodos oficiales para la determinación de fibra dietética no cuantificaban los compuestos que no precipitan en etanol, y que actualmente cumplen con la definición de fibra dietética, como es el caso de la inulina y sus derivados fructosanos (FOS), se diseñó un tratamiento enzimático con el que romper molécula de la inulina para obtener glucosa, fructosa y sacarosa, que finalmente serían cuantificadas por HPLC con detector de índice de refracción. En una fase previa se optimizó el factor que nos indica el porcentaje de ruptura de las moléculas de inulina y FOS y posteriormente hemos proseguido con el estudio de precisión y exactitud en diferentes matrices.

AMPLIACIÓN DE LA MATRIZ "CARNE Y DERIVADOS" EN LAS DETERMINACIONES QUE COMPONEN EL ETIQUETADO NUTRICIONAL:

Humedad (PE-E/19), Grasa (PE-E/27), Proteínas (PE-E/28), Cenizas (PE-E/33), Hidratos de carbono y valor energético (PE-E/53).

AMPLIACIÓN DE PLAGUICIDAS Y MATRICES EN EL ANÁLISIS MULTIRRESIDUOS (NOTA TÉCNICA 19)

Atendiendo a las tendencias legislativas sobre el control de residuos de plaguicidas en los mercados europeos que exigen analítica más amplias y acreditaciones de mayor alcance. Por ello está prevista la acreditación de la analítica de residuos realizada por GC-MS/MS y LC-MS/MS a cualquier matriz de naturaleza vegetal de acuerdo con los criterios establecidos por ENAC en su documento NT-19.

AMPLIACIÓN DE METALES PESADOS EN ALIMENTOS

Ampliación de metales pesados bajo acreditación con Cadmio y Plomo en Conservas Vegetales.



4. Gestión y control medioambiental

Esta actividad está orientada a mejorar la calidad ambiental y la competitividad del sector de transformados vegetales mediante la resolución de problemas ambientales específicos y la búsqueda de oportunidades de desarrollo mediante la aplicación de tecnologías “limpias” para la valorización de residuos y subproductos, ahorro de costes en los consumos de agua y energía y mejora en las tecnologías de depuración.

Líneas de trabajo

OBTENCIÓN DE NUEVOS SUBSTRATOS Y ENMIENDAS ORGÁNICAS MEDIANTE EL MANEJO DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS ORGÁNICOS Y MICROORGANISMOS BENEFICIOSOS DURANTE EL COMPOSTAJE

Valorización de residuos y subproductos orgánicos del sector de transformados vegetales para elaborar substratos orgánicos funcionales con características concretas y aptos para diferentes actividades (sustrato para cultivo sin suelo y/o cultivo en semillero, enmienda orgánica para cultivos herbáceos o cultivos arbóreos, agricultura ecológica, ornamental).

TRATAMIENTO DE PERCOLACIÓN HÍBRIDA PARA EL TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES DE PYMES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

El objetivo general es la depuración de las aguas residuales de las PYMES del sector agroalimentario con el fin de obtener un agua que cumpla con los parámetros de vertido a red de saneamiento establecidos por la normativa, además de facilitar el cumplimiento de la Directiva Marco del Agua.



APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE ALTA INTENSIDAD PARA LA DESHIDRATACIÓN DE LODOS GENERADOS EN EL PROCESO DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES DERIVADAS DE LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

Estudiar la capacidad de la tecnología de ultrasonidos para mejorar la deshidratación de los lodos de depuradora” con el fin de disminuir entre un 20 y un 25 % la cantidad de toneladas de lodos generadas en la EDAR de nuestras instalaciones y por lo tanto rebajar un 25 % el coste de la gestión de los lodos.

SUSTITUCIÓN DE LA CLORACIÓN COMO TECNOLOGÍA DE DESINFECCIÓN PARA EVITAR LA FORMACIÓN DE CLORATOS Y SU PRESENCIA EN PRODUCTOS DE TRANSFORMADOS VEGETALES. ADAPTACIÓN Y APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES

Estudiar la posible presencia de cloratos en el proceso de elaboración de purés, tamizados, concentrados y cremogenados de frutas y hortalizas”, “establecer el origen de los cloratos en nuestras instalaciones y el grado de transferencia a nuestros productos” y finalmente “buscar, estudiar y aplicar alternativas de desinfección que cumplan las normativas de calidad de las aguas de proceso en la industria alimentaria y que elimine la formación de cloratos debidos a la cloración”.

APLICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN Y TRATAMIENTO DE AGUAS COMPLEJAS EN INDUSTRIA

El objetivo principal es desarrollar un sistema ambientalmente sostenible, eficaz en la destrucción de contaminantes orgánicos y eficiente en el uso de la energía que permite la reutilización de agua procedente de efluentes de proceso de industrias de diferentes sectores industriales, consiguiendo la reducción de la Huella Hídrica y de Carbono.

Aplicación de una combinación de Tecnologías declaradas como MTD´s (Filtración de membranas y electro-oxidación) al tratamiento de las aguas residuales complejas difícilmente tratadas con los sistemas convencionales permitiendo además su reutilización en las propias instalaciones.

5. Formación

Formación práctica

Durante el año 2015 el CTC ha tutelado a 24 alumnos en periodo de formación práctica provenientes de Institutos de Educación Secundaria, Centros de FP, Universidades y otros Centros de Investigación nacionales y extranjeros (Irlanda, Francia...). Con una duración de entre uno y tres meses. El objetivo de esta actividad es la formación de alumnos en las distintas tareas y actividades que se desarrollan en el CTC: procesos, técnicas analíticas, control de calidad, etc. para que adquieran conocimientos prácticos y obtengan una visión global del trabajo que puedan aplicar a su actividad laboral.

Cursos impartidos

Entre las actividades del CTC se encuentra la organización de cursos, jornadas y foros tecnológicos mediante los cuales se transfieren las últimas novedades desarrolladas en el sector agroalimentario. El CTC apuesta por la formación como herramienta de competitividad, centrado en los retos estratégicos del sector e identificando aspectos prioritarios para mejorar la cualificación de los técnicos de las empresas.

I JORNADA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN ALMACENES AGROALIMENTARIOS DE PRODUCTO TERMINADO

(4 de Marzo 2015)

I Jornada Técnica "La Necesidad de la Certificación GLOBALG.A.P, BRC, IFS, FDA"

(6 de marzo 2015)

Jornada HUELLA DE CARBONO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Motivaciones empresariales, posibilidades y verificación en el marco del RD 163/2014.

(12 de marzo de 2015)

JORNADA NUEVA BRC 7. Principales cambios del estándar

(09 de abril de 2015)

JORNADA Etiquetado Alimentos: Seguimiento del Reglamento 1169/2011 de Información alimentaria facilitada al Consumidor. Novedades desde su aplicación hasta hoy

(24 de abril 2015)



STERIPURE DAY: GESTIONE LA SEGURIDAD DE SUS PRODUCTOS Y PROTEJA SU MARCA

(13 de mayo de 2015)

JORNADAS INNOWA FORO INTERNACIONAL DE CONOCIMIENTO E INNOVACION AGRÍCOLA. Salón de actos de IFEPA

(13 y 14 de mayo de 2015).

HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

(21 mayo 2015)

AYUDAS A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA Y APLICACIÓN DEL CANON DE SANEAMIENTO EN LA REGIÓN DE MURCIA”

(10 junio 2015)

XXVI JORNADA DE PROYECTOS EUROPEOS: PROGRAMA HORIZONTE 2020. CONVOCATORIAS 2016/2017. SEGURIDAD ALIMENTARIA, AGRICULTURA SOSTENIBLE, INVESTIGACIÓN MARINA Y MARÍTIMA, BIOTECNOLOGÍA Universidad de Murcia OPERUM/CTC

(11 de noviembre de 2015)

CONTROL DE CIERRES EN ENVASES METÁLICOS Y DE VIDRIO

(18 noviembre 2015)

JORNADA AYUDAS A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA. BONIFICACIÓN DEL CANON DE SANEAMIENTO EN LA REGIÓN DE MURCIA. Archena.

(24 noviembre 2015)

PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DEL SELLO PYME INNOVADORA DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD.

(25 de noviembre de 2015)

JORNADA AYUDAS A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA. BONIFICACIÓN DEL CANON DE SANEAMIENTO EN LA REGIÓN DE MURCIA. Santomera. (2 de diciembre 2015)



VII SIMPOSIUM INTERNACIONAL DE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS, Murcia, 14 de Mayo de 2015

La VII Edición del Simposium Internacional de Tecnologías Alimentarias y de las Jornadas de Transferencia de Tecnología Internacional en Alimentación, “MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2015”, fueron unos eventos de ámbito internacional donde se dieron cita las últimas novedades en materia de Tecnología Alimentaria, y en el que empresas e investigadores de diferentes países participaron en conferencias y presentaciones de las últimas novedades del sector agroalimentario y mantuvieron reuniones bilaterales para establecer acuerdos de cooperación tecnológica relacionados con las últimas innovaciones en su sector.



6. Otras actividades

PLATAFORMA FOOD FOR LIFE

La misión de la plataforma es la captación de fondos públicos y privados europeos, así como del Plan Nacional de I+D+i para el desarrollo de proyectos de interés para las empresas. La Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain está abierta a todos los miembros de la cadena alimentaria que quieran participar en ella: industria, investigación, administración, reguladores de la sociedad civil, consumidores, etc. Se han constituido seis grupos de trabajo: Formación y Transferencia de Tecnología; Alimentación y Salud; Calidad, Fabricación y Sostenibilidad; Alimentos y Consumidor; Seguridad Alimentaria y Gestión de la Cadena Alimentaria.



CLUSTER AGROALIMENTARIO DE LA REGIÓN DE MURCIA: AGROFOOD

Durante el año 2015 desde CTC se ha trabajado activamente en el desarrollo de diferentes actividades del Cluster Agroalimentario Agrofood. Agrofood aglutina a los diferentes agentes del sistema agroalimentario de la Región de Murcia impulsando la cooperación mediante el desarrollo de proyectos de interés común. Se han realizado, varias acciones conjuntas como la organización de la Jornada sobre El Mercado Eléctrico en el sector Alimentario, elaboración de los proyectos LIFE+LEMON'S INGREDIENTS y LIFESTOCK, y proyectos dentro del programa "RETOS COLABORACION 2014".

REVISTA CTC ALIMENTACIÓN

Durante el 2015 se han publicado los números 62 y 63 de la Revista CTC ALIMENTACIÓN (ISSN 1577-5917) en cuyo Consejo Editorial colaboran técnicos de reconocidas empresas e investigadores de distintas Universidades y del CSIC. Todos los contenidos de la publicación se pueden descargar desde la web del CTC <http://www.ctnc.es>

UNIAGRO y AGROCSIC

Acción de difusión dirigida a promover la investigación de Universidades y CSIC en el ámbito de la empresa agroalimentaria. Los resultados de investigación de esta acción son publicados en la revista CTC Alimentación.

CONSEJO EDITORIAL REVISTA FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY

El CTC es miembro del consejo editorial del JOURNAL FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY (ISSN 2068 - 6609), publicado por la Facultad de Ingeniería de los Alimentos de la Universidad Stefan cel Mare de Suceava (Rumania).



Informe Anual de Cuentas

Informe de cuentas anuales

Atendiendo a las Cuentas Anuales del ejercicio 2015, y comparándolas con las relativas al anterior ejercicio, podemos observar como el CTC, condicionado por la crisis económica, viene optando por una política de austeridad y contención del gasto, como medida inevitable de la pérdida de volumen de negocio que dicha coyuntura ha originado en los últimos años.

De una parte, y según muestran las Cuentas de Balance, la Asociación mantiene su estructura económica y financiera estable.

De otra parte, y atendiendo a las cifras que arrojan su Cuenta de Pérdidas y Ganancias, podemos observar que el CTC también ha apostado por una política de contención del gasto en consonancia de la disminución del volumen de negocio comentado anteriormente.

Cuenta de Pérdidas y Ganancias 2015

Según se muestra en la cuenta de Pérdidas y Ganancias, la cifra total de gastos se sitúa en un montante de 1.816.197,30 €, experimentando un decremento del 4.19 % respecto al anterior ejercicio.

Si nos fijamos en la partida de gastos de personal, podemos ver que el montante de esta se aproxima al 50 % del gasto total de la Asociación, convirtiéndose un año más en la principal partida de gasto de la misma, siendo el CTC consciente de que el mantenimiento de la partida de recursos humanos es primordial para llevar a cabo los proyectos de investigación que realiza.

Aún así el CTC ha optado, al menos coyunturalmente y mientras los datos macroeconómicos no mejoren e indiquen la recuperación definitiva de la economía nacional, por la asignación al personal fijo de tareas normalmente ejecutadas por el personal temporal para suplir, en la medida de lo posible, la incorporación de nuevas contrataciones, como una de las medidas de la necesaria contención del gasto señalada con anterioridad.

Por otra parte, los ingresos ascienden a un total de 1.898.384,63 €, viéndose incrementados los mismos en un 7.48% respecto al ejercicio 2015, siendo este derivado del aumento de los servicios prestados bajo facturación a empresas del sector agroalimentario y a pesar de la disminución de las convocatorias y cuantías de las subvenciones a los proyectos que aun así, el CTC sigue ejecutando tal como dicta los objetivos de sus estatutos.

CUENTA DE PERDIDAS Y GANANCIAS 2015-2014

GASTOS	2015	2014	VARIACION	Desglose 2015	Desglose 2014
Aprovisionamientos	291.534,10	253.257,09	15,11%	16,05%	13,36%
Gastos de Personal	894.678,47	961.087,72	-6,91%	49,26%	50,70%
Otros Gastos Explotación	441.109,02	459.984,74	-4,10%	24,29%	24,27%
Amortización del Inmovilizado	183.386,86	219.465,76	-16,44%	10,10%	11,58%
Gastos financieros	5.488,85	1.853,80	196,09%	0,30%	0,10%
TOTAL GASTOS	1.816.197,30	1.895.649,11	-4,19%	100,00%	100,00%
INGRESOS	2015	2014	VARIACION	Desglose 2015	Desglose 2014
Cuotas Asociados	183.746,70	170.131,50	8,00%	9,68%	9,63%
Ingresos Servicios	993.623,81	703.662,77	41,21%	52,34%	39,84%
Subvenciones Explotación	610.274,51	689.192,00	-11,45%	32,15%	39,02%
Otros Ingresos Explotación	4.248,77	82.959,62	-94,88%	0,22%	4,70%
Subvenc. Capital traspasadas al resultado del ejercicio	106.431,81	118.882,13	-10,47%	5,61%	6,73%
Ingresos Financieros	59,03	1.401,25	-95,79%	0,00%	0,08%
TOTAL INGRESOS	1.898.384,63	1.766.229,27	7,48%	100,00%	100,00%
EXCEDENTE DEL EJERCICIO	82.187,33	-129.419,84			

Cuentas de Balance 2015

Desde el punto de vista de la estabilidad económica de las inversiones en Activos a Largo Plazo del CTC, cabe mencionar que el cociente de los Pasivos y los Activos no corrientes (ratio de solidez) es cercano a la unidad por lo que dichas inversiones están siendo correctamente financiadas por la Asociación.

Debido a la situación de crisis que atraviesa la economía el CTC se ha visto obligado en los últimos años a posponer la inversión en nuevos equipamientos mas en el último ejercicio se ha optado por no demorar más la adquisición de nuevo equipamiento con el fin de poder hacer frente a la aplicación de nuevas tecnologías, tal como demandan los proyectos de investigación que se ejecutan o se tiene intención de ejecutar en el corto plazo.

La inversión en equipamiento de investigación, superior a 340.000 Euros en 2015, ha incrementado el valor neto contable del inmovilizado material en un 26,78 %.

BALANCE ABREVIADO 2015-2014

ACTIVO	2015	2014	VARIACION	DESGLOSE 2015	DESGLOSE 2014
Inmovilizado Intangible	2.089,27	1.565,10	33,49%	0,10%	0,10%
Inmovilizado Material	994.518,18	784.430,74	26,78%	45,89%	52,54%
Inversiones Financieras L/P	10.015,00	3.000,00	233,83%	0,46%	0,20%
Cientes, Asociados y Otras cuentas a cobrar	955.944,77	558.340,47	71,21%	44,11%	37,40%
Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	203.716,93	144.729,80	40,76%	9,40%	9,69%
Ajustes por Periodificación	925,41	831,39	11,31%	0,04%	0,06%
TOTAL ACTIVO	2.167.209,56	1.492.897,50	45,17%	100,00%	100,00%
PASIVO	2015	2014	VARIACION	DESGLOSE 2015	DESGLOSE 2014
Fondo Social	84.183,00	84.183,00	0,0%	3,88%	5,64%
Reservas	458.513,88	620.689,12	-26,1%	21,16%	41,58%
Excedente del Ejercicio	82.187,33	-129.419,84	-163,5%	3,79%	-8,67%
Subvenciones de Capital	466.374,75	361.272,60	29,1%	21,52%	24,20%
Provisiones a Largo Plazo	169.630,01	169.630,01	0,0%	7,83%	11,36%
deudas con entidades de crédito	93.010,65	0,00	-	4,29%	0,00%
Fianzas Asociados	85.447,92	87.250,96	-2,1%	3,94%	5,84%
Proveedores y Acreedores C/P	319.414,82	178.492,64	79,0%	14,74%	11,96%
Ajustes por Periodificación	408.447,20	120.799,01	238,1%	18,85%	8,09%
TOTAL PASIVO	2.167.209,56	1.492.897,50	45,17%	100,00%	100,00%



Informe de auditoría independiente de Cuentas Anuales

A los asociados de A. E. I. CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA por encargo del Consejo Rector.:

Informe sobre las Cuentas Anuales

Hemos auditado las cuentas anuales adjuntas de A. E. I. CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA que comprenden el balance de situación a 31 de diciembre de 2015, la cuenta de pérdidas y ganancias, el estado de cambios en el patrimonio neto y la memoria correspondientes al ejercicio terminado en dicha fecha.

Responsabilidad de los administradores en relación con los estados financieros

Los administradores son responsables de formular las cuentas anuales adjuntas de forma que expresen la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados de A. E. I. CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA de conformidad con el marco normativo de información financiera aplicable a la entidad en España, que se identifica en la nota 2 de la memoria abreviada adjunta y del control interno que consideren necesario para permitir la preparación de las cuentas anuales libres de incorrección material, debida a fraude o error.

Responsabilidad del auditor

Nuestra responsabilidad es expresar una opinión sobre las cuentas anuales adjuntas basada en nuestra auditoría. Hemos llevado a cabo nuestra auditoría de conformidad con la normativa reguladora de la auditoría de cuentas vigente en España. Dicha normativa exige que cumplamos los requerimientos de ética, así como que planifiquemos y ejecutemos la auditoría con el fin de obtener una seguridad razonable de que las cuentas anuales están libres de incorrección material.

Una auditoría requiere la aplicación de procedimientos para obtener evidencia de auditoría, sobre los importes y la información revelada en las cuentas anuales. Los procedimientos seleccionados dependen del juicio del auditor, incluida la valoración de los riesgos de incorrección material en las cuentas anuales, debida a fraude o error. Al efectuar dichas valoraciones del riesgo, el auditor tiene en cuenta el control interno relevante para la formulación por parte de la entidad de las cuentas anuales, con el fin de diseñar los procedimientos de auditoría que sean adecuados en función de las circunstancias, y no con la finalidad de expresar una opinión sobre la eficacia del control interno de la entidad. Una auditoría también incluye la evaluación de la adecuación de las políticas contables aplicadas y de la razonabilidad de las estimaciones contables realizadas por la dirección, así como de la evaluación de la presentación de las cuentas anuales tomadas en su conjunto.

Consideramos que la evidencia de auditoría que hemos obtenido proporciona una base suficiente y adecuada para nuestra opinión de auditoría.

ABANTE AUDIEST AUDITORES, S.A.P.

Paseo Almirante Fajardo de Guevara, 7 • 30007 MURCIA

Tel. 902 734 200 / 968 245 753 - Fax 968 244 691 • www.abanteauditores.com • e-mail: murcia@abanteauditores.com

Inscrita en el R. M. de Murcia: Libro 287, Folio 157, Hoja 5353; Sección 3ª, Inscripción 1ª - Inscrita en el R.O.A.C. con el nº 50451 y en el R.E.A. - C.I.F. A-10000466

ALBACETE • ALMERÍA • BARCELONA • GIJÓN • MADRID • MÁLAGA • MURCIA • OVIEDO • VITORIA



● Informe de auditoría



Opinión

En nuestra opinión, las cuentas anuales adjuntas expresan, en todos los aspectos significativos la imagen fiel del patrimonio y de la situación financiera de A. E. I. CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA al 31 de diciembre de 2015, así como de sus resultados correspondientes al ejercicio anual terminado en dicha fecha, de conformidad con el marco normativo de información financiera que resulta de aplicación y, en particular, con los principios y criterios contables contenidos en el mismo.

ABANTE AUDIEST AUDITORES, S. A. P.

Juan Ortiz Martínez
socio-auditor de cuentas

29 de febrero de 2016

Empresas asociadas

ABELLAN BIOFOODS, S.L.U. • ACEITUNAS CALLOSA, S.L. • ACEITUNAS CAMPOTORO, S.L. • ACEITUNAS CAZORLA, S.L. • ACEITUNAS KARINA, S.L. • ACEITUNAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA, S.L. • AGRICOLA ROCAMORA S.L. • AGRÍCOLA Y FORESTAL DE NERPIO S.C.C.M. • AGRICONSA • AGRO SEVILLA ACEITUNAS, S.C.A. • AGRUCAPERS, S.A. • ALCAPARRAS ASENSIO SANCHEZ, S.L. • ALCURNIA ALIMENTACION, S.L.U. • ALIMENTOS VEGETALES, S.L. • ALIMINTER, S.A. • AMC INNOVA JUICE AND DRINK, S.L. • ANTONIO Y PURI TORRES SL • APERITIVOS MANJARES PINCHOS Y TAPAS, S.L. • AURUM PROCESS TECHNOLOGY, S.L. • AUXILIAR CONSERVERA, S.A. • BEMASA CAPS, S.A. • BOTANICA DE LOS SENTIDOS, S.L. • BUGGY POWER, S.L. • CALDOS DEL MEDITERRÁNEO, S.L. • CAPRICHOS DEL PALADAR, S.L. • CENTROSUR, SOC.COOP. ANDALUZA • CHAMPINTER, SOC.COOP. • CHAMPIÑONES SORIANO, S.L. • CITRUS LEVANTE, S.L. • COAGUILAS S.C.L. • COATO, S.C.L. • COFRUSA, S.A. • CONGELADOS PEDANEO, S.A. • CONSERVAS ALGUAZAS, S.L. • CONSERVAS EL RAAL, S.C.L. • GONZALEZ GARCIA HNOS. • CONSERVAS HUERTAS, S.A. • CONSERVAS MANCHEGAS ANTONIO, S.L. • CONSERVAS MARTINEZ GARCIA, S.L. • CONSERVAS MARTINEZ, S.A. • CONSERVAS MORATALLA, S.L. • CREMOFRUIT, S. COOP. • CROWN FOOD ESPAÑA, S.A.U. • CYNARA E.U. S.L. • DOSCADESA 2000, S.L. • Envases Metálicos del Mediterraneo, S.L. • ESTRELLA DE LEVANTE, FABRICA DE CERVEZA, S.A.U. • EUROCAVIAR, S.A. • F.J. SANCHEZ SUCESORES, S.A. • FAROLIVA, S.L. • FILIBERTO MARTINEZ, S.A. • FLEXOGRAFICA DEL MEDITERRANEO, S.L.U. • FLORETTE MURCIA, S.A.U. • FRANMOSAN, S.L. • FRIPOZO, S.A. • FRUTAS ESTHER, S.A. • FRUTOS AYLLON, S.L. • FRUVECO, S.A. • FRUYPER, S.A. • GLOBALENDS, S.L. • GOLDEN FOODS, S.A. • GOMEZ Y LORENTE, S.L. • HELIFRUSA, S.A. • HERO ESPAÑA, S.A. • HIDA ALIMENTACION, S.A. • HIJOS DE ISIDORO CALZADO, S.L. • HORTICOLA ALBACETE, S.A. • HORTOFRUTÍCOLA COSTA DE ALMERÍA S.L. • HRS HEAT EXCHANGERS, S.L.U. • INDUSTRIAS AGRICOLAS ALMANZORA, S.L. • INDUSTRIAS VIDECA, S.A. • J. GARCIA CARRION, S.A. • JAKE, S.A. • JOAQUIN FERNANDEZ. E HIJOS, S.A. • JOSE MARIA FUSTER HERNANDEZ, S.A. • José Miguel Poveda S.A. -JOMIPSA- • JOSE SANDOVAL, S.L.U. • JUAN Y JUAN INDUSTRIAL, S.L.U. • JUMEL ALIMENTARIA, S.A. • JUVER ALIMENTACION S.L.U. • LIGACAM, S.A. • LUXEAPERS, S.L.U. • MANIPULADOS HORTOFRUTICOLAS SAN ANDRES, S.L. • MANUEL GARCIA CAMPOY, S.L. • MANUEL LOPEZ FERNANDEZ ENVASES MET, S.L. • MARIN GIMENEZ HERMANOS, S.A. • MARIN MONTEJANO, S.A. • MARTINEZ NIETO, S.A. • MEDITERRÁNEA DE ENSALADAS, S. COOP. • MEMBRILLO EMILY, S.L. • MENSAJERO ALIMENTACION, S.L. • MULTIFRUTICOS LA BODEGA, S.L. • NUEVAS TECNOLOGIAS AGROALIMENTARIAS, S.L. • OPEN COOK 2010, S.L. • PANARRO FOODS, S.L. • PASTELERÍA GIMAR, S.L. • PEDRO GUILLEN GOMARIZ, S.L. • POLGRI, S.A. • POSTRES Y DULCES REINA, S.L. • PREMIUM INGREDIENTS, S.L. • PROBICASA • PRODUCTOS JAUJA, S.A. • SAMAFRU, S.A. • SHIKOBARTE S.L. • SUCESORES DE ARTURO CARBONELL, S.L. • SUCESORES DE LORENZO ESTEPA AGUILAR, S.A. • TECNOCAP- MET, S.L. • ULTRACONGELADOS AZARBE, S.A. • VIDAL GOLOSINAS, S.A. • VITALGRANA POMEGRANATE, S.L. • ZUKAN, S.L.

31/12/2015



CTC
2015

Annual Report 2015
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Summary

THE CENTRE

LINES OF WORK

1. R&D
 - 1.1 EUROPEAN PROJECTS
 - 1.1 NATIONAL AND REGIONAL PROJECTS
2. FOOD TECHNOLOGIES
3. ANALYTICAL TESTING FOOD
4. ENVIRONMENTAL MANAGEMENT AND CONTROL
5. TRAINING
6. OTHER ACTIVITIES





the centre



Presentation

The National Technological Centre for Food and Canning Industry is a non-profit business association with extensive experience in agrofood research given that its roots lie in the Canning Industry Research Association which was constituted in 1962. It is recognised as Technology Centre (CT-51) and Office of Transfer and Research Results (OTRI 150) and declared of Public Utility (Spanish Ministry of Interior Order 445/2004 of 15 January).

The CTC offers a wide range of services for agrofood companies which include:

- Technology consulting and assistance
- Analytical Services
- Technical Documentation and Information
- Technology Transfer
- Environmental Consulting and Management
- R+D+i support
- Training.

Objetives

To contribute to the generation of technological knowledge and its assimilation by the agrofood industry in order to encourage the development of and strengthen the competitive capacity of companies in technology and innovation.

To achieve this objective, the CTC offers specialised R+D+i activities and technological services that are open to cooperation among the various national and international agents by carrying out activities such as:

- Developing applied research or industrial projects, technological improvement and innovation activities either alone or in cooperation with companies, other technological centres, public and private research centres or other entities, so as to generate and disseminate technological knowledge.
- Undertaking projects under contract with companies, on an individual or collaborative basis and technological consulting services, such as: technological diagnostics, technical viability studies and others of a similar nature which make it possible to apply the knowledge generated by the centre as best as possible.
- Studying, controlling and resolving the technological needs of agrofood companies by providing technical assistance services, specialized technical training for all levels, technological oversight and outlooks, as well as the dissemination of information and other similar services related to managing knowledge, technology and innovation.
- Transferring research results among public and private research bodies and companies and the dissemination of information, knowledge and technological opportunities to improve corporate competitiveness.
- Providing support for the creation of technology-based companies and strengthening their positions on the market.
- Participating in technology platforms, networks and other forums.
- Other activities, the results of which are to improve the technological and competitive level of companies by promoting sustainable development in the agrofood sector



● Acreditations

- Technology Centre No. 51. Spanish Ministry of Science and Innovation Register of Technology Centres and Innovation Support Centres.
- OTRI- Research Findings Transfer Office. (Spanish Inter-Ministerial Commission for Science and Technology. October 1999. Number 150.
- Association declared to be of public interest
- Test laboratory accredited by ENAC; accreditation nº 220/LE1206 and 220/LE453
- Collaborative body of Hydraulic Administration
- Laboratory approved for taking part in fruitmonitoring.com der HTS GmbH
- Control Laboratory authorised to carry out physicochemical and microbiological tests by la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (Spanish Agency of Healthcare Products and Medicines)
- Laboratory authorised to carry out analytical processes by la Direccion General de Salud Publica (General Directorate for public Health)
- Centre approved by the Spanish Ministry for the Environment and Rural and Marine Affairs for pesticide testing (EU-Russia Memorandum)



Lines of work

1. R&D

1.1 European projects

ONGOING PROJETS

DEFINITION AND DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL BARRIERS FOR THE USE OF RECYCLED MATERIALS IN MULTILAYER FOOD PACKAGING (BANUS)

7PM de la Unión Europea.
2014-2016

ECO-INNOVATION SKILLS FOR EUROPEAN DESIGNERS. (ECOSIGN)

Erasmus+
2015-2018

SATIETY INNOVATION (SATIN)

Collaborative Project (large scale integrative project targeted to SMEs)
7PM de la Unión Europea.
2012-2017

RECYCLING OF CITRUS INDUSTRY SCRAP INTO NATURAL ADDITIVES FOR FOOD INDUSTRIES (LIFE CITRUS)

LIFE +



IMPROVING WATER MANAGEMENT EFFICIENCY AT INDUSTRIES WITH HIGH ORGANIC LOAD (WATER REUSE)

LIFE
2013-2015

INTEGRATION OF GOOD PRACTICES AND NEW METHODS FOR PROFESSIONAL TRAINING IN THE FIELD OF HERBS PROCESSING FOR FOOD AND FOOD SUPPLEMENTS" (GOOD HERBS)

ERASMUS+
2014-2016

SUBMITTED PROJETS

TECHNICAL ASSISTANCE FOR THE ESTABLISHMENT OF RIZE TEA RESEARCH AND APPLICATION CENTRE (TRAC), RIZE - TURKEY
EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR THE OPERATION OF 'MY BEE, MY HONEY, MY HONEYCOMB', ORDU - TURKEY
EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR GÜMÜ_HANE TRADITIONAL AND ORGANIC PRODUCTS BUSINESS DEVELOPMENT CENTER (İSGEM), TURKEY
EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR THE ACTIVATION OF "SPECIALTY FOODS CLUSTER" IN THE SOUTHEAST ANATOLIA REGION - TURKEY
EUROPEAID

TECHNICAL ASSISTANCE FOR REGIONAL INDUSTRIAL COLLABORATION IN COTTON FIBRE MANUFACTURING
EUROPEAID

HERBAL INITIATIVE FOR YOUTH - BRIDGING THE OCEAN. HERBS4YOUTH.
ERASMUS+

STRENGTHENING OF FOOD CONSUMER SCIENCES RESEARCH OF THE NATIONAL RD INSTITUTE FOR FOOD BIORESOURCES. CONSENS.
H2020

BUSINESS IN TIME, BIT
COSME

INNOVATIVE RURAL AGRO-CLUSTERS THROUGH SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES AND REDUCED ENVIRONMENTAL IMPACT. INNEAU
MED INTERREG

PERCOLATION HYBRID SYSTEM FOR TREATMENT OF AGRIFOOD SMES WASTEWATER" - HIBRIDWATER
LIFE

● National and regional R+D projects

GETTING NEW SUBSTRATES AND ORGANIC AMENDMENTS BY WASTE MANAGEMENT AND ORGANIC PRODUCTS AND BENEFICIAL MICRO-ORGANISMS DURING COMPOSTING "

Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad - Ministerio de Economía y Competitividad

STATE PROGRAM OF RESEARCH, DEVELOPMENT AND INNOVATION CHALLENGES ORIENTED SOCIETY - MINISTRY OF ECONOMY AND COMPETITIVENESS

Programa: Fomento de la investigación y desarrollo de la Región de Murcia - Instituto de Fomento de la Región de Murcia

APPLICATION OF HIGH-INTENSITY ULTRASOUND FOR DEWATERING SLUDGE GENERATED IN THE PROCESS OF SEWAGE TREATMENT DERIVED FROM THE PRODUCTION OF CANNED FOOD

Programa: Fomento de la investigación y desarrollo de la Región de Murcia - Instituto de Fomento de la Región de Murcia
development of the Region of Murcia - Development Agency of Murcia

REPLACING OF CHLORINATION AS DISINFECTION TECHNOLOGY TO PREVENT THE FORMATION OF CHLORATES AND ITS PRESENCE IN PRODUCTS PROCESSED VEGETABLE. ADAPTATION AND APPLICATION OF EMERGING TECHNOLOGIES

Programa: Fomento de la investigación y desarrollo de la Región de Murcia - Instituto de Fomento de la Región de Murcia

SCHOLARSHIP PROGRAMME FOR RDI PROJECTS. SENECA FOUNDATION

The aim of this programme is to foster the creation and assimilation of scientific knowledge of excellence in all areas, favouring competitiveness and the international projection of the region's research groups, promoting cooperation between researchers and other agents and orienting their activity in response to socioeconomic requirements and the priority areas defined in the Science and Technology Plan.

PROJECTS

CONTROL OF METAL POLLUTANTS IN FOOD INDUSTRY WATERS

FEASIBILITY OF PCR MICROBIOLOGY TESTING COMPARED TO TRADITIONAL PATHOGEN DETECTION METHODS.

SUPPORT FOR QUALITY CONTROL OF FOOD INDUSTRY WATERS

STRATEGIES FOR THE RECOVERY OF VEGETABLE PROCESSING INDUSTRY WASTE AND SUBPRODUCTS IN THE REGION OF MURCIA

VALIDATION OF PESTICIDE MULTI-WASTE BY EXTRACTION USING THE QuEChERS METHOD and LC-MS/MS IN SEVERAL MATRICES

HPLC-FLD VALIDATION OF MICROTOXINS (AFATOXINS AND OCHRATOXIN A) IN SPICES AND NUTS

DIETARY FIBRE IN FOODSTUFFS. FUNCTIONAL FOODSTUFFS: INULIN AND FRUCTANS



● 2. Food technologies

Besides continuing to work on lines of general interest, new technology specialisation areas were opened up in 2015

GENERAL INTEREST TECHNOLOGIES

Project Title: DEVELOPMENT OF BIO CANNED FOOD

OBJECTIVE: Development of canned food for producers in the Region of Murcia, under Council Regulation (EC) No 834/2007 of 28th of June 2007.



TECHNOLOGICAL SPECIALISATION 1. HEALTH AND FOOD SAFETY

Project Title: USE OF FOOD SURPLUSES TO PRODUCE RESTRUCTURED FOOD

(January 2014 - December 2017)

OBJECTIVE: Development of restructured food through the application of purification techniques such as fermentation, enzymatic, concentration, clarification,... with the aim of obtaining functional ingredients. These functional ingredients will be used for the development of restructured food (ice cream, pastry, confectionary, ready to eat food,).

TECHNOLOGICAL SPECIALISATION 2. THE SUSTAINABILITY OF FOOD INDUSTRIAL PROCESSES

Project Title: EFFECT OF THE USE OF HIGH VACUUM TECHNOLOGY IN SHELF LIFE OF FOOD.

(January 2014 - December 2015).

OBJECTIVE: One of the goal of food technology is to extend the shelf life of food. One of the ways to obtain this is the use of high vacuum technologies. This technology eliminate the oxygen inside food containers (metallic, glass or plastic containers). The shelf life of food packaged under high vacuum conditions is carried out to validate the extend of shelf life.

TECHNOLOGICAL SPECIALISATION 3. NON THERMAL STERILISATION OF FOOD

Project Title: USE OF ULTRASOUND TECHNOLOGY FOR FOOD STERILIZATION

(January 2015 - December 2017).

OBJECTIVE: Ultrasound Technology allows microbial destruction of food, without the need of heat treatments. Using non thermal sterilization for heat sensitive food such as fruit, juice and vegetables like avocado in an interesting alternative. This allows to provide the kind of food with enough shelf life for its commercial distribution.

3. Analytical testing food

DETECTION OF NEW MICROORGANISMS AND STUDY OF ADULTERATION, BY RT-PCR

Legionella spp and identification of equine.

DEVELOPMENT NEW TESTS TO INCREASE THE DETERMINATIONS OF ALLERGENS

Validation for accreditation of gluten determination of allergens like egg and milk. and others as almond.

NEW TESTS BASED ON RAPID MICROBIOLOGY

Improved test methods reducing response times: enterobacteria, molds and yeasts, etc.

STUDIES OF THE SHELF LIFE OF PROCESSED FOODS

Studies to determine the shelf life in several food products.

DETERMINATION OF THE ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL CAPACITY OF EXTRACTS

A new method has been developed to assess the antioxidant and antimicrobial capacity of natural extracts using electrical impedance. This makes it possible to assess the antioxidant capacity of a compound in vivo, improving on current in vitro methods. Antimicrobial capacity studies are conducted, evaluating the potential use of new compounds in food.

DETERMINATION OF DIETETIC FIBRE IN FUNCTIONAL FOODS:

Inulin and fructans

Official Methods for determining dietary fiber not quantified compounds are not precipitated in ethanol, and currently meet the definition of dietary fiber, such as inulin and its derivatives fructosanos (FOS), an enzyme treatment designed with which break inulin molecule for glucose, fructose and sucrose, which ultimately would be treated by HPLC with refractive index detector

EXPANSION OF THE MATRIX "MEAT AND DERIVATIVES" IN THE DETERMINATIONS THAT MAKE NUTRITION LABELING:

Humidity (PE-E / 19), Fat (PE-E / 27), Protein (PE-E / 28), Ash (PE-E / 33), carbohydrates and energy value (PE-E / 53).

EXTENDING PESTICIDES AND MATRICES IN MULTI-WASTE ANALYSIS

Accordingly with legislative tendencies regarding pesticide waste in the European Union, we worked to increase analysis accredited by GC-MS and LC-MS/MS in vegetal matrices according to NT-19 OF ENAC documents.

EXTENSION OF HEAVY METALS IN FOOD

Extension of accreditation under heavy metals cadmium and lead in canned vegetables.



● 4. Environmental management and control

The aim of this activity is to improve environmental quality and competitiveness in the processed vegetable sector by means of solving specific environmental problems and searching for development opportunities through the application of "clean" techniques for the recovery of waste and subproducts, saving costs in water and electricity consumption and improving purification technologies

Lines of work

GENERATE NEW SUBSTRATES AND ORGANIC AMENDMENTS BY WASTE MANAGEMENT AND ORGANIC BY-PRODUCTS AND BENEFICIAL MICROORGANISMS DURING COMPOSTING

Recovery of waste and organic by-products of vegetable processing sector to develop functional organic substrates with concrete and suitable characteristics for different activities (substrate for soilless and / or crop seed, organic fertilizer for arable crops or tree crops, organic farming, ornamental).

BREW HYBRID TREATMENT FOR WASTEWATER TREATMENT AGRO FOOD SMES

The objective is the purification of waste waters of SMEs in the agri-food sector in order to obtain water that meets the parameters of discharge to sewer network established by the regulations, in addition to facilitating compliance with the Water Framework Directive.



APPLICATION OF HIGH INTENSITY ULTRASOUND FOR GENERATED SLUDGE DEHYDRATION PROCESS WASTEWATER TREATMENT RESULTING FROM THE PROCESSING OF CANNED VEGETABLES

Study the ability of ultrasound technology to improve the dewatering of sewage sludge "in order to decrease between 20 and 25% the amount of tons of sludge generated in the EDARi of our sites and therefore lower 25 % the cost of sludge management.

REPLACEMENT CHLORINATION AS DISINFECTION TECHNOLOGY TO PREVENT THE FORMATION OF CHLORATES AND ITS PRESENCE IN PROCESSED PLANT PRODUCTS. ADAPTATION AND APPLICATION OF EMERGING TECHNOLOGIES

To study the presence of chlorate in the process of preparing purees, sieved, concentrates and purees of fruits and vegetables "," establish the origin of chlorates in our facilities and the degree of transfer to our products "and finally" search, study disinfection and implement alternatives that meet the quality standards of process water in the food industry and eliminates the formation of chlorate due to chlorination. "

IMPLEMENTATION OF MANAGEMENT AND TREATMENT OF COMPLEX WATER IN AGRO FOOD SMES

The main objective is to develop an environmentally sustainable, effective in destroying organic and efficient contaminants in the use of energy that allows the reuse of water from effluent processing industries in different industrial sectors system, achieving the reduction of water footprint and Carbon.

Application of a combination of technologies declared MTD's (filtration membranes and electro-oxidation) treatment of complex wastewater hardly treated with conventional systems also allowing reuse on site.

5. Training

Practical training

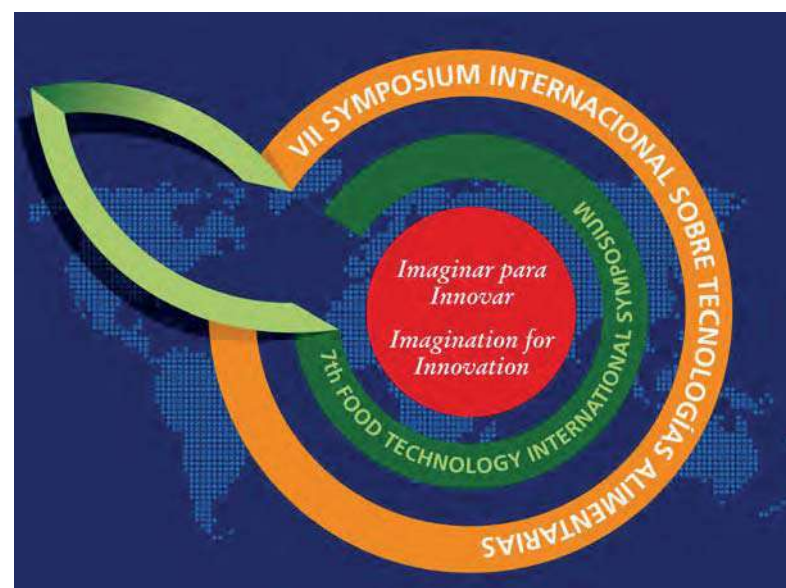
Throughout 2015, CTC sponsored 24 students in work experience. These students came from secondary schools, vocational schools, universities and other research centres in Spain and abroad (Ireland, France, Portugal, etc.). Duration: one to three months. The aim of this activity is to provide students with training in the activities conducted by the CTC: processes, analytical techniques, quality control, etc., offering practical learning and an overall vision of our work, which they can later apply in their own careers.



Courses given

Activities conducted by the CTC include the organisation of courses, workshops and technology forums, conceived to transfer the latest developments in the agrofood sector. This year, more than 500 persons attended events of this type. The CTC believes in training as a tool for competitiveness. Focussing on the strategic challenges of the sector and identifying priority aspects to provide businesses with highly-skilled technicians.

The VII International Symposium of Food Technologies and Conference Transfer International Technology in Food, "MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2015" were international events which brought the latest developments in food technology, and where companies and researchers from different countries participated in lectures and presentations of the latest food industry and held bilateral meetings to establish technology cooperation agreements related to the latest innovations in the sector.



6. Other activities

FOOD FOR LIFE PLATFORM

The mission of the Food for Life Platform is to raise public and private funds throughout Europe, along with funds from the National RDI plan, to be used to develop projects of commercial interest. The Food for Life-Spain Technology Platform is open to all members of the food business who wish to take part: industry, research, administration, civil society regulators, consumers, etc. It consists of six work groups: Training and Technology Transfer; Food and Health; Quality, Production and Sustainability; Food and Consumers; Food Safety and Food Chain Management.



REGION OF MURCIA AGROFOOD CLUSTER: AGROFOOD

Since 2015 the CTC has actively worked on the development of the Agrofood Cluster. The Agrofood Cluster brings together actors in the agrofood system in the Region of Murcia, promoting cooperation through the development of projects of common interest. Have been made several joint actions such as the organization of the Conference on the Electricity Market in the food sector, and development of european and national projects.

CTC ALIMENTACIÓN MAGAZINE

Issues 62 and 63 of the magazine CTC ALIMENTACIÓN (ISSN 1577-5917) were published in 2015. The Editorial Board of the magazine features experts from renowned companies and researchers from several universities and the CSIC. The contents of the magazine can be downloaded from the CTC website at <http://www.ctnc.es>

UNIAGRO and AGROCSIC

An awareness campaign aimed at fostering research by universities and the CSIC in the agrofood business field. Research findings are published in the CTC Alimentación magazine.

ROMANIA MAGAZINE EDITORIAL BOARD

The CTC is a member of the editorial board of the journal FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY (ISSN 2068 - 6609), published by the Faculty of Food Engineering of Stefan cel Mare University, Suceava, Romania.





CTC 2015

Informe Anual 2015

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

