

#extravid

Beneficiarios

López Morenas SL (REPRESENTANTE)
CAVE San José

Subcontratado

Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario - CTAEX

Colaboradores

Denominación de Origen Ribera del Guadiana
Cooperativas Agro-Alimentarias Extremadura
Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas - FIAB



extravid

GRUPO OPERATIVO REGIONAL

Proyecto Innovador

Valorización de subproductos
del sector vitivinícola para
la elaboración de bebidas saludables

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en un 80% dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Extremadura 2014-2022, por la Junta de Extremadura en un 16,28%, y por el Estado, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en un 3,72%.

Objetivos

El objetivo general del proyecto se centra en la utilización de los subproductos de la industria vitivinícola para la obtención de extractos polifenólicos con propiedades saludables y tecnológicas que permitan su uso para solventar los efectos del procesado sobre zumos de frutas. De esta manera, el objetivo principal quiere servir de base para el desarrollo de una sistemática de trabajo sostenible que permita aportar excelencia a la cadena de valor alimentaria, ofreciendo al consumidor productos saludables a través de una gestión de los recursos responsable con el medio ambiente y que busca fomentar la creación de nuevos puestos de trabajo en zonas rurales.

Para la consecución del objetivo general se plantean los siguientes objetivos técnicos específicos:

- O1.** Caracterizar las composiciones polifenólicas de los principales subproductos obtenidos en la producción de vino tanto blanco como tinto: orujo y lías.
- O2.** Determinar las propiedades saludables y tecnológicas de los extractos obtenidos.
- O3.** Investigar diferentes métodos de extracción para los polifenoles de los subproductos y procesos de tratamiento que garanticen: seguridad en su utilización, funcionalidad en los zumos y reproducibilidad en industria.
- O4.** Estudiar la pérdida de componentes bioactivos saludables en las producciones y almacenamiento de zumos de diferentes tipos de fruta.
- O5.** Determinar los beneficios de los extractos tratados en el producto alimentario final y estudiar si se presentan disimilitudes sensoriales importantes o desfavorables.
- O6.** Llegar a la consecución de un proceso de valorización de los subproductos de la industria vitivinícola que permita un funcionamiento sostenible y un producto final de aplicación extensible a otro tipo de alimentos.

Resultados esperados

Los resultados obtenidos con la consecución de los objetivos de este proyecto alcanzarán el sector vitivinícola y el sector de los zumos y néctares de fruta. Así mismo, el potencial de los resultados puede afectar a otros sectores relacionados con la producción de alimentos, los cuales tengan interés en la mejora saludable de sus productos.

Los resultados esperados son los siguientes:

- R1.** Definir el contenido polifenólico del orujo y las lías procedentes de las variedades de uva más utilizadas en los procesos de vinificación extremeños.
- R2.** Establecer un proceso de extracción de polifenoles y posteriores tratamientos para su utilización en alimentos.
- R3.** Determinar las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de los extractos polifenólicos, tratados y no tratados, obtenidos de los orujos y las lías.
- R4.** Desarrollar un proceso de aprovechamiento y valorización de subproductos que sea viable económicamente y que pueda ser acoplado en un modelo de biorrefinería.
- R5.** Elaborar zumos procesados con la aplicación de extractos polifenólicos, procedentes de los orujos y las lías, que presenten un componente saludable mejorado y cuyas características sensoriales no difieran de los zumos usuales.
- R6.** Establecer las propiedades saludables que los extractos polifenólicos brindan a los zumos.