

Creació d'un snack saludable de fruita dolça (FRESNACK)

Resum

Els consumidors demanen, cada vegada més, aliments d'elevada qualitat, segurs i amb sabor i aroma natural que recordi al producte fresc. Per ajustar-se a aquestes demandes sense comprometre la seguretat alimentària, per al desenvolupament de nous productes, a base de fruita processada, hi ha la possibilitat d'aplicar tecnologies noves o emergents, entre les quals es destaca el microones al buit.

L'assecat és un dels mètodes més antics de conservació d'aliments. L'objectiu bàsic en l'assecat dels aliments és l'extracció d'aigua i sòlids fins a un cert nivell en el qual la contaminació microbiana es pot evitar. En l'assecat convencional els productes s'assequen a alta temperatura i durant un període llarg de temps.

Fruïtes i verdures presenten un punt crític de contingut de massa seca. Si el contingut d'humitat es redueix fins aquest punt amb assecat convencional, els paràmetres de qualitat no canvien. Així, l'assecat per combinació d'aire calent i microones al buit és un procés eficient des d'un punt de vista energètic i econòmic i proporciona un producte de més qualitat que el conegut snack fregit.

Per tant, en aquest projecte pilot es proposa l'obtenció d'un producte a base de fruita mínimament processat que sigui còmode, segur i que mantingui les propietats sensorials i la seva qualitat nutricional amb una vida útil suficient per a què la seva comercialització (distribució) sigui viable. D'aquesta manera, el desenvolupament d'un Snack saludable preparat amb fruita dolça amb unes propietats sensorials i nutricionals, semblants a les de la fruita fresca i amb una elevada comoditat, pot ajudar a incrementar la confiança, la satisfacció i, per tant, l'acceptabilitat del producte per part dels consumidors contribuint així a augmentar el seu nivell de salut i estat del benestar, alhora que és una presentació nova d'un producte al mercat que obre una porta complementària a la comercialització en fresc de la fruita dolça i que s'ajusta a la tendència actual del clean labeling.

Objectius

L'objectiu principal és desenvolupar nous productes utilitzant fruita dolça (poma, pera i préssec) tallada a làmines i assecada (snack saludable), amb una vida útil de 4-6 mesos, mitjançant l'aplicació d'un procés tecnològic nou que combina l'assecat amb aire calent (convencional) i l'aplicació de la tecnologia de microones al buit.

L'execució del projecte pilot per assolir l'objectiu plantejat es durà a terme entre març de 2017 i setembre de 2019, és a dir, en 30 mesos des de la data d'inici del projecte.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

1. DISSENY D'UN PROCÉS D'ASSECAT MIXT, COMBINACIÓ D'ASSECAT CONVENCIONAL I L'APLICACIÓ DE MICROONES AL BUIT PER A POMA, PERA I PRÉSSEC
 - DISSENY D'UN PROCÉS D'ASSECAT MIXT PER A POMA
 - DISSENY D'UN PROCÉS D'ASSECAT MIXT PER A PERA
 - DISSENY D'UN PROCÉS D'ASSECAT MIXT PER A PRÉSSEC GROC
 - ESTUDI DE L'EFECTE DEL TRACTAMENT D'ASSECAT
 - ESTUDI DE VIDA ÚTIL I SEGURETAT ALIMENTÀRIA
 - ANÀLISI DE RESULTATS I REDACCIÓ INFORMES
2. SESSIONS / SEMINARIS DE DISSEMINACIÓ PER A EMPRESES DEL SECTOR I PERSONAL

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

- Selecció del bany previ a l'assecat que confereixi les propietats desitjades als snacks de poma, pera i préssec. Selecció del tractament d'assecat que proporcioni poma, pera i préssec tallats a làmines (1.5-2 mm) de qualitat òptima mitjançant el nou procés tecnològic fruit de la combinació d'assecat convencional (ATAC) i MOB.

- Mostres d'snack de poma, pera i préssec per a l'estudi de vida útil i de seguretat alimentària (Subactivitat 1.5). Descriptors de qualitat sensorial i nutricional de les mostres d'snack de poma, pera i préssec. Caracterització de la textura instrumental de les mostres.

- Determinació de la vida útil de l'snack de poma, pera i préssec. Avaluació de la retenció de vitamines en l'snack de poma, pera i préssec al llarg de la seva vida útil. Avaluació de l'evolució del color mesurat instrumentalment (L^* , a, b) en les mostres d'snack de poma, pera i préssec durant la seva conservació. Descriptors de la qualitat sensorial de les mostres d'snack de poma, pera i préssec durant la seva conservació. Estudi de la seguretat del procés d'obtenció de l'snack de poma, pera i préssec.

L1.1. Presentació del nou Snack elaborat amb poma. El concepte de l'snack saludable de poma es presentarà amb l'estudi de vida útil, caracterització nutricional i caracterització sensorial.

L1.2. Presentació del nou Snack elaborat amb pera. El concepte de l'snack saludable de pera es presentarà amb l'estudi de vida útil, caracterització nutricional i caracterització sensorial.

L1.3. Presentació del nou Snack elaborat amb préssec. El concepte de l'snack saludable de préssec es presentarà amb l'estudi de vida útil, caracterització nutricional i caracterització.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **FRIT RAVICH SL**

E-mail de contacte:

npereira@fritravich.com

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **IRTA**

E-mail de contacte:

anna.carabus@irta.cat

Tipologia d'entitat:

Centre de recerca

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **GIRONA FRUITS**

E-mail de contacte:

gironafruits@gironafruits.com

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Entitat: **ACTEL, SCCL**

E-mail de contacte:

tteixine@actel.es

Tipologia d'entitat:

Cooperativa

Entitat: **GIROPOMA COSTA BRAVA**

E-mail de contacte:

acreixell@giropoma.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Altres membres del Grup Operatiu

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Food quality / processing and nutrition
Plant production and horticulture
Supply chain, marketing and consumpt

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Tarragona
Lleida
Girona
Barcelona

Comarca/ques

Segrià
Gironès
Baix Empordà

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

Vídeo divulgatiu (públic)
Jornades PATT de transferència
Intervencions a fires agrícoles: Fira de Sant Miquel i Fira de Sant Narcís
Jornades de disseminació al centres IRTA-FruitCentre i IRTA-Monells junt amb l'ECA (Escola de Capacitació Agrària)

Pàgina web del projecte

www.fritravich.com
www.actelgrup.com
www.irta.cat
www.giropoma.com
www.costabrava.coop

Altra informació del projecte

Dates del projecte

Data d'inici (mes-any): Maig 2017
Data final (mes-any):
Estat actual: *En execució*

Pressupost aprovat

Pressupost total:	198.000,00 €
<i>Finançament DARP:</i>	82.080,00 €
<i>Finançament UE:</i>	61.920,00 €
<i>Finançament propi:</i>	54.000,00 €

Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/96/2016, de 27 d'abril, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i es convoquen els corresponents a 2016.

Id. projecte: E+C 2016