

Desenvolupament d'una nova línia de iogurts i smoothies amb ingredients naturals amb fruita i mel

Resum

El projecte es basa en el disseny d'una nova línia de iogurt desnatat batut amb fruita i/o verdura fresca líquida amb incorporació d'edulcorants d'origen natural, per tal d'obtenir una nova línia de productes de gran qualitat i elevat valor afegit. Això facilitarà la millora de la competitivitat de la fruita, la verdura i la mel de les Terres de Lleida, integrant-los a la cadena agroalimentària a través del seu tractament i processament. D'aquesta manera es podran utilitzar com a matèria primera en l'elaboració de iogurts, promocionant els productes locals.

Objectius

L'objectiu general és dissenyar i desenvolupar una nova línia de iogurts i smoothies amb ingredients naturals de fruita, verdura i mel procedents de mercats locals. S'han plantejat els següents objectius tècnics específics:

- Dissenyar i desenvolupar extractes d'origen natural amb poder edulcorant.
- Avaluar la incorporació de mel com a substitutiu dels sucres afegits.
- Dissenyar i desenvolupar una nova línia de iogurt batut desnatat amb fruita i verdura fresca amb incorporació d'edulcorants naturals.
- Avaluar l'impacte de tecnologies innovadores per a la conservació de fruita de temporada.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

Per tal d'assolir els objectius del projecte s'hauran de dissenyar i desenvolupar extractes vegetals i de mel, formular un iogurt bevable amb fruita i/o verdura fresca incorporant els extractes edulcorants naturals, formular un iogurt bevable a partir dels extractes anteriors tant a nivell de laboratori com a escala pilot i a escala semi-industrial i finalment, avaluar l'estabilitat i vida útil dels productes desenvolupats.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Amb l'execució d'aquest projecte s'esperen obtenir extractes de fruita i verdura amb la seva corresponent caracterització i informació rellevant des del punt de vista de contingut en sucres, poder edulcorant i característiques sensorials. A part, també s'avaluaran tecnologies pel processat tèrmic i no tèrmic de líquids de fruita i verdura per tal de conservar les condicions nutritives i organolèptiques del nou producte.

S'obtindrà un referencial de mels i productes derivats amb caracterització completa i informació rellevant des del punt de vista de contingut en sucres, poder edulcorant i característiques sensorials.

A partir d'aquests resultats es dissenyarà i desenvoluparà un producte nou al mercat, un iogurt bevable batut edulcorat amb extractes de mel, fruita i/o verdures, del qual se'n realitzaran les corresponents analítiques i avaluació de l'estabilitat i vida útil a partir d'assajos microbiològics i assajos físico-químics per assegurar que mantingui la seva innocuïtat i seguretat durant la seva vida comercial.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **EL PASTORET DE LA SEGARRA, S.L**

E-mail de contacte:
xavier@pastoret.com

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **EL PASTORET DE LA SEGARRA, S.L**

E-mail de contacte:
xavier@pastoret.com

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **INDULLEIDA, S.A**

E-mail de contacte:
macubero@indulleida.com

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Entitat: **TORRONS I MEL ALEMANY**

E-mail de contacte:
ferran@alemay.com

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Altres membres del Grup Operatiu

Entitat: **UNIVERSITAT DE LLEIDA**

E-mail de contacte:
omartin@tecal.udl.es

Tipologia d'entitat:
Universitat

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Food quality / processing and nutrition

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Lleida

Comarca/ques

Segrià

Segarra

Noguera

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

Pàgina web del projecte

www.pastoret.com
www.indulleida.com

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: 230.212,13 €

Finançament DARP: 94.929,94 €

Finançament UE: 71.613,81 €

Finançament propi: 63.668,38 €

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