

Desarrollo de una nueva línea de yogures y smoothies con ingredientes naturales de fruta y miel

Resumen

El proyecto se basa en el diseño de una nueva línea de yogur desnatado batido con fruta y/o verdura fresca licuada con incorporación de edulcorantes de origen natural, con el fin de obtener una nueva línea de productos de gran calidad y elevado valor añadido. Esto facilitará la mejora de la competitividad de la fruta, la verdura y la miel de las Tierras de Lleida, integrándolas en la cadena agroalimentaria a través de su tratamiento y procesamiento. De este modo, se podrán utilizar como materia prima en la elaboración de yogures, promocionando los productos locales.

Objetivos

El objetivo general es diseñar y desarrollar una nueva línea de yogures y smoothies con ingredientes naturales de fruta, verdura y miel procedentes de mercados locales. Se han planteado los siguientes objetivos técnicos específicos:

- Diseñar y desarrollar extractos de origen natural con poder edulcorante.
- Evaluar la incorporación de miel como sustitutivo de los azúcares añadidos.
- Diseñar y desarrollar una nueva línea de yogur batido desnatado con fruta y/o verdura fresca con incorporación de edulcorantes naturales.
- Evaluar el impacto de tecnologías innovadoras para la conservación de fruta de temporada.

Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

Para alcanzar los objetivos del proyecto se deberán diseñar y desarrollar extractos vegetales y de miel, formular un yogur bebible con fruta y/o verdura fresca con la incorporación de los extractos edulcorantes naturales, formular un yogur bebible a partir de estos extractos tanto a nivel de laboratorio como a escala piloto y a escala semi-industrial y finalmente, evaluar la estabilidad y vida útil de los productos desarrollados.

Resultados esperados y recomendaciones prácticas

Con la ejecución de este proyecto se esperan obtener extractos de fruta y verdura con su correspondiente caracterización e información relevante desde el punto de vista de contenido en azúcares, poder edulcorante y características sensoriales. Aparte, también se evaluarán tecnologías para el procesado térmico y no térmico de licuados de fruta y verdura, para conservar las condiciones nutritivas y organolépticas del nuevo producto.

Se obtendrá un referencial de mieles y productos derivados con caracterización completa e información relevante desde el punto de vista de contenido en azúcares, poder edulcorante y características sensoriales.

A partir de estos resultados se diseñará y desarrollará un producto nuevo en el mercado, un yogur bebible batido edulcorado con extractos de miel, fruta y/o verdura, del cual se realizarán las correspondientes analíticas y evaluación de la estabilidad y vida útil a partir de ensayos físico-químicos para asegurar que mantenga su inocuidad y seguridad durante su vida comercial.

Líder del Grupo Operativo

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

E-mail de contacte:
xavier@pastoret.com

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Coordinador del Grupo Operativo

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

E-mail de contacte:
xavier@pastoret.com

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

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

Otros miembros del Grupo Operativo

Entitat: **UNIVERSITAT DE LLEIDA**

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

Tipologia d'entitat:
Universitat

Àmbito/s temàtic/s de aplicació

Food quality / processing and nutrition

Àmbito/s territorial/es de aplicació

Provincia/s

Lleida

Comarca/s

Segrià
Segarra
Noguera

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

Página web del proyecto

www.pastoret.com
www.indulleida.com

Otra información del proyecto

Fechas del proyecto

Fecha inicio (mes-año): Mayo 2017

Fecha final (mes-año):

Estado actual: *En ejecución*

Presupuesto aprobado


Presupuesto total: 230.212,13 €

Financiación DARP: 94.929,94 €

Financiación UE: 71.613,81 €

Financiación propia: 63.668,38 €

Con la financiación de:



Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

Orden ARP/96/2016, de 27 d'abril, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y se convocan las correspondientes a 2016.

Id. proyecto: E+C 2016