

Creación de un *snack* saludable de fruta dulce (FRESNACK)

Líder:

Frit Ravitch, SL

Otros miembros perceptores:

Girona Fruits, SCCL; Giropoma Costa Brava, SL; Actel, SCCL

Coordinador:

IRTA

01. Motivación

La primera motivación del GO FRESNACK ha sido de tipo sectorial, es decir, afecta a todo el sector productivo de la fruta dulce catalana. La segunda se refiere a la innovación, es decir, poder ofrecer otras posibilidades que permitan la diversificación de los productos a base de fruta dulce mediante la aplicación de tecnologías de procesamiento eficientes y, por tanto, más sostenibles que las convencionales.

El planteamiento de la actividad del GO FRESNACK ha partido de la experiencia adquirida en actividades previas llevadas a cabo con fruta dulce. Así, era conocido que el consumidor europeo considera fruta aquella que no ha sido procesada o ha sido mínimamente procesada y, también, que una de las principales limitaciones para su consumo es que se tiene que preparar, eliminar semillas, que a veces se ensucian las manos, etc. Por tanto, el GO FRESNACK se ha planteado para superar las barreras expresadas por los



Fotografías: Grupo Operativo.

consumidores y elaborar un producto de elevada calidad sensorial.

El objetivo principal ha sido desarrollar nuevos productos utilizando fruta dulce (manzana, pera y melocotón) cortada en láminas y secada (*snack* saludable) y con una vida útil de 4-6 meses mediante la aplicación de un nuevo proceso tecnológico que combina el secado con aire caliente (convencional) y la aplicación de la tecnología de microondas.

02. Resultados y conclusiones

El proyecto ha constado de dos actividades:

Actividad 1. Diseño de un proceso de secado mixto con la combinación del secado convencional y la aplicación de microondas.

Actividad 2. Sesiones o seminarios de disseminación para empresas del sector y diferentes actores implicados en la cadena agroalimentaria.

La conclusión principal es que se ha desarrollado un *snack* saludable de manzana, pera y melocotón de elevada calidad sensorial, crujiente, que tiene una vida útil que oscila entre 210 y 310 días. Se ha desarrollado un tratamiento para la elaboración del *snack* de manzana, pera y melocotón que presenta los atributos necesarios para ser considerado como un producto deshidratado de alta calidad, mediante un proceso que combina el secado convectivo con las microondas (en el caso de la pera y el melocotón, microondas al vacío).

En cuanto a las recomendaciones prácticas, debe remarcarse que hay que disponer de una buena caracterización de la matriz, es decir, de la materia prima, ya que el resultado depende en gran medida de las características de esta.

