Valorización de subproductos cítricos para obtención de polvo deshidratado

Entidad Líder-Coordinadora: ain

Contacto: María Monteserín
mmonteserin@ain.es

Otras entidades socias o participantes ZITROMAC SOLUCIONES CÍTRICAS, eatex Food Innovation Hub by CNTA

RETO

Zitromac genera anualmente 20 toneladas de residuos orgánicos derivados de la producción de zumos naturales de cítricos, que actualmente se descartan. El proyecto ZITRUSNOVA busca revalorizar estos subproductos mediante tecnologías de corte, secado, molienda y tamizado, para obtener ingredientes funcionales en polvo o dados. Estos productos, ricos en fibra, antioxidantes y vitaminas, están orientados a sectores como la coctelería y la confitería, contribuyendo a la sostenibilidad y a la diversificación del catálogo de la empresa.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Optimización de procesos de secado y molienda** para preservar propiedades organolépticas y mejorar la solubilidad.
- **Desarrollo de un polvo cítrico** a partir de residuos de zumos naturales, con potencial en coctelería y confitería.
- **Validación físico-química y sensorial** de los productos desarrollados..

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua
AGENDA 2030