



# Obtención de nuevos productos a partir de fruta de hueso

**Patricia Calvo Magro**

6 de noviembre de 2018



## Tarea 3.2.5. Diseño y obtención de productos saludables a partir de frutas

---

### Socios:

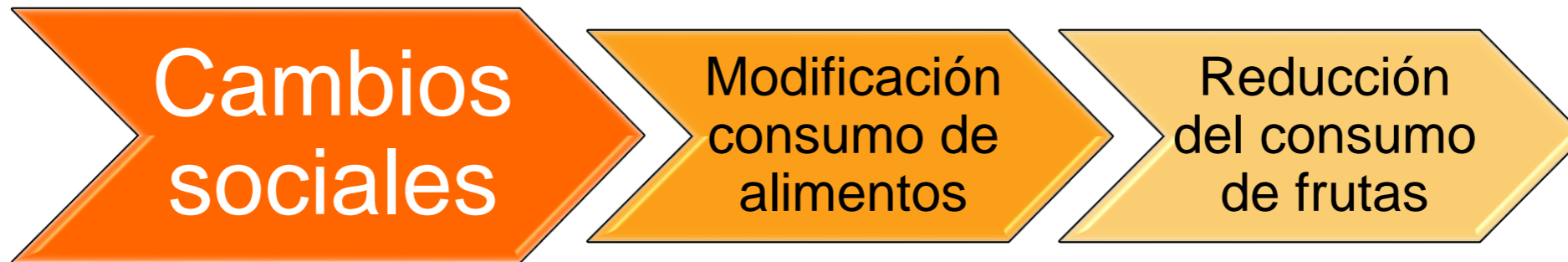
- Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)
- Centro de Apoyo Tecnológico Agro-Alimentar (CATAA)
- Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB)
- Instituto Politécnico de Beja (IPBeja)

### Empresas Colaboradoras:

AFRUEX, ACOPAEX, CREX, EXAASA, LANDFRUIT, PEPE AROMAS, PRUNUS FRUIT, TORREALTA



# Introducción



Crisis de mercado



Salud Pública

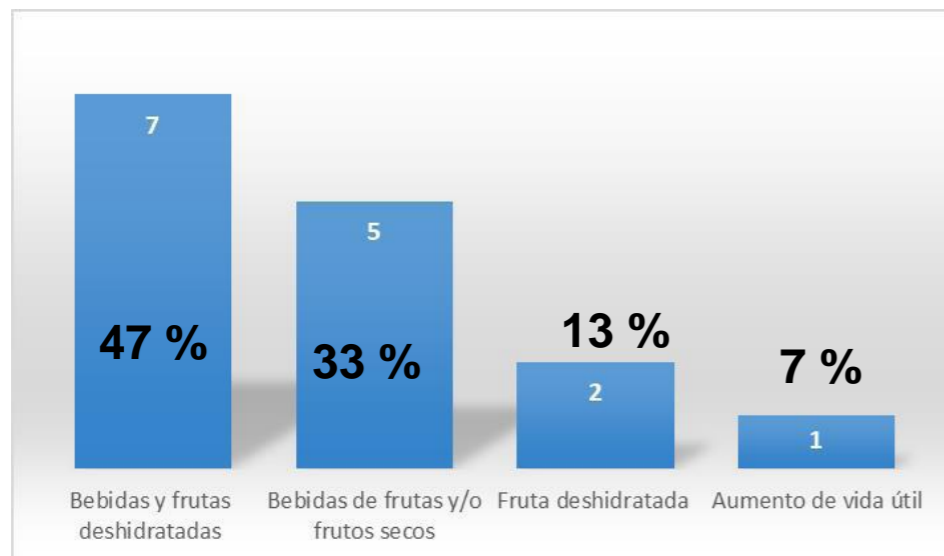


Desarrollo de productos transformados con alto valor añadido a partir de frutas y/o frutos secos

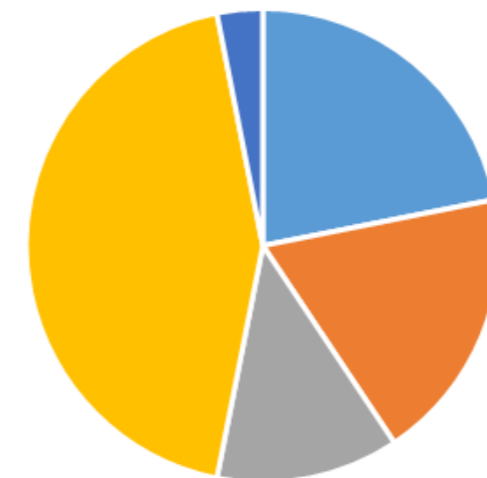


## Análisis de encuestas

### Productos de interés



### Aspectos de interés



- Reducción Azúcar
- Sustitución Azúcar
- Nuevos ingredientes
- Aumento de Vida útil
- Otros





## Introducción



### Obtención de productos deshidratados

- ✓ Sin adición de sacarosa
- ✓ Respetando las propiedades de las materias primas de partida

### Elaboración de bebidas a base de frutas y/o frutos secos

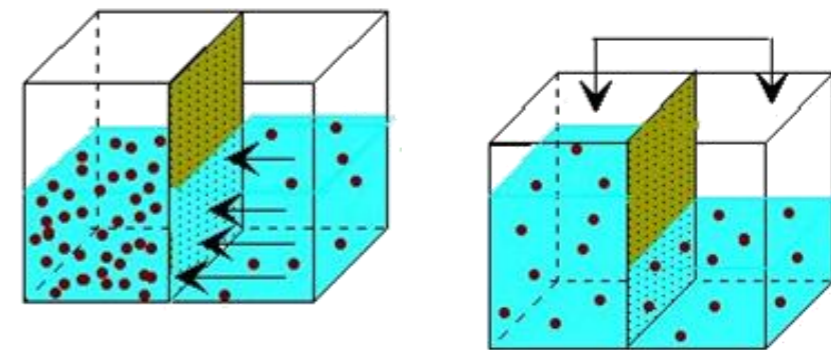
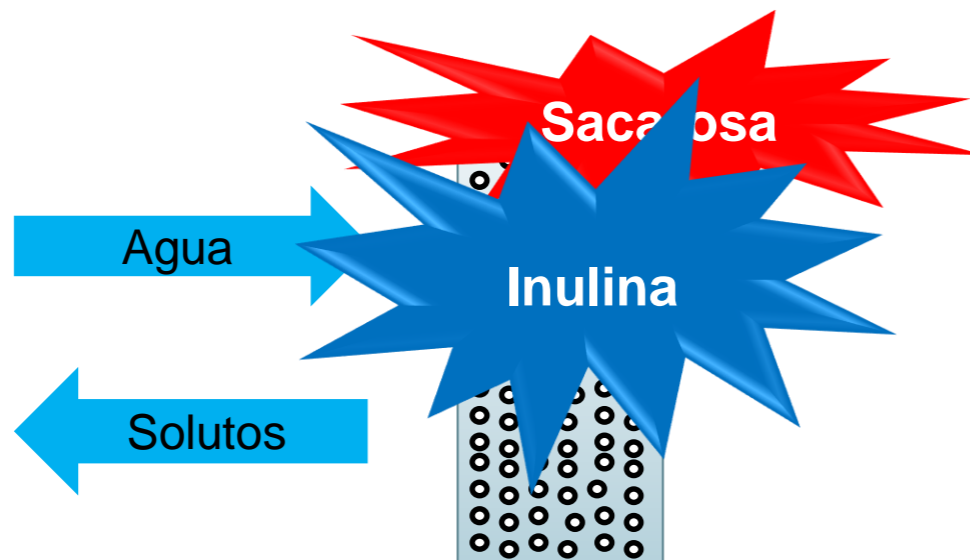
- ✓ Alto contenido en fruta
- ✓ Sin adición de sacarosa
- ✓ Respetando las propiedades de las materias primas de partida
- ✓ Selección del tratamiento de estabilización más adecuado





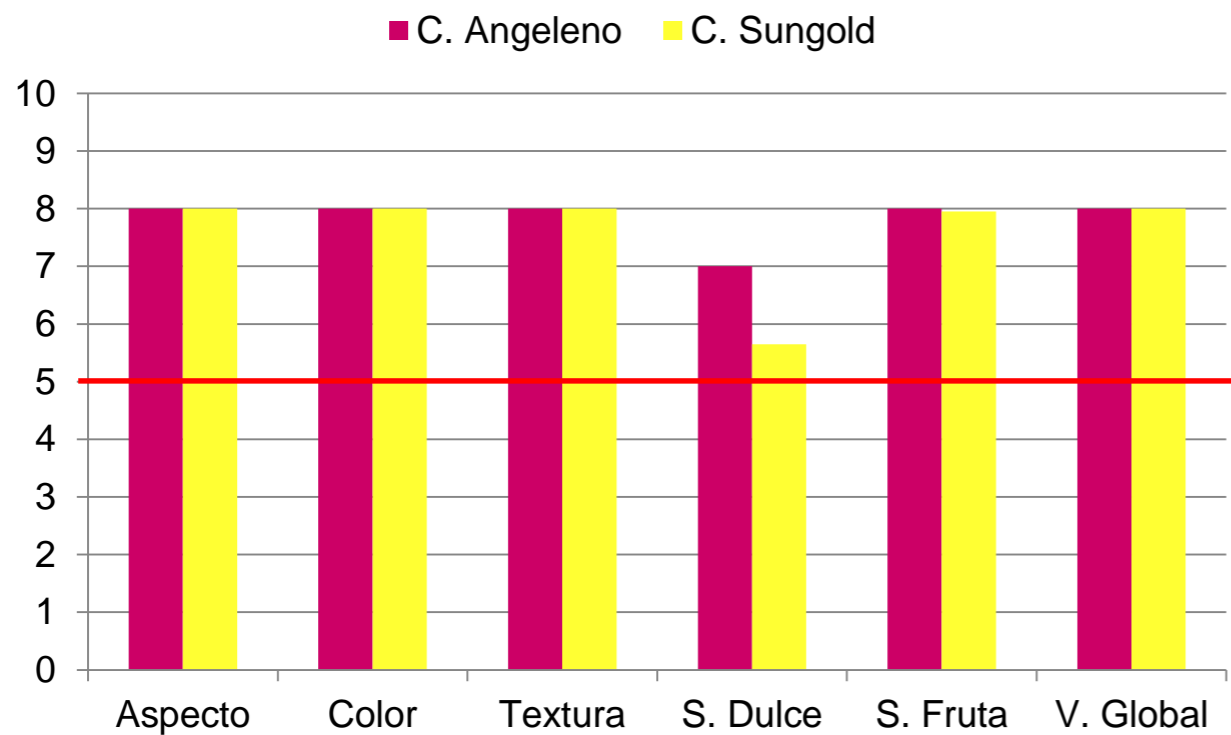
# Obtención de productos deshidratados

## Deshidratación Osmótica



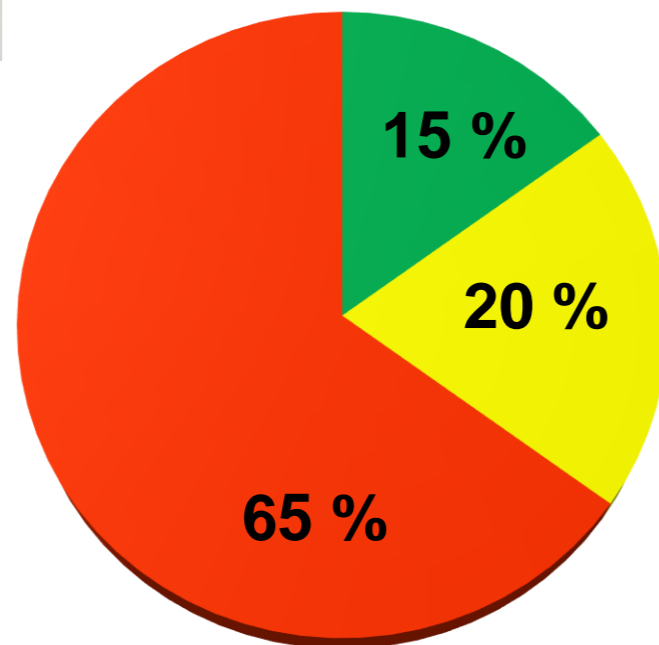


# Obtención de productos deshidratados

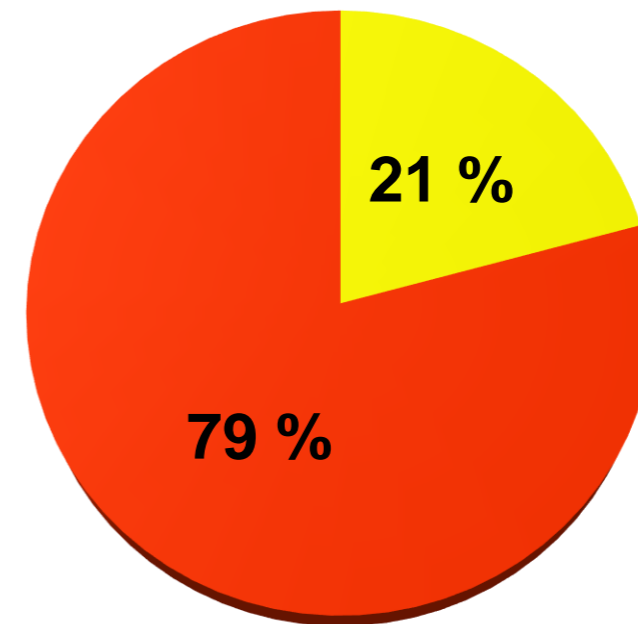




## Obtención de productos deshidratados



## Intención de compra



 **Sí**    **No**    **NSNC**





## Obtención de productos deshidratados

---

### TRABAJOS ACTUALES Y FUTUROS

- ✓ Optimización de procesos y productos
- ✓ Caracterización nutricional y funcional
- ✓ Estudio de vida útil
- ✓ Elaboración de un producto a base de cereza



## Elaboración de bebidas a base de frutas y/o frutos secos

---

- ✓ Elaboración de una bebida a base de ciruela
- ✓ Elaboración de una bebida a base de cereza
- ✓ Reformulación de la bebida de nuez





## Elaboración de bebidas a base de frutas y/o frutos secos

### Ingredientes:

- ✓ Cremogenado de ciruela (60%)
- ✓ Zumo de uva (40%)
- ✓ Edulcorantes : sucralosa o stevia



**Bebida 1**

Sucralosa  
(0,003 %)

**Bebida 2**

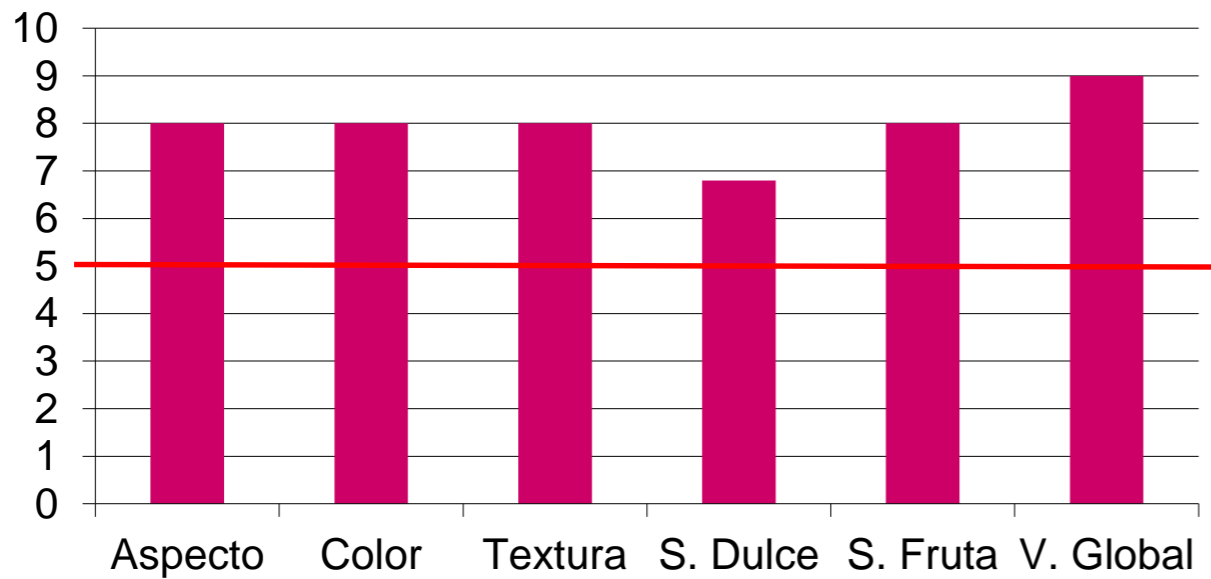
Stevia  
(0,02 %)

**Bebida 3**



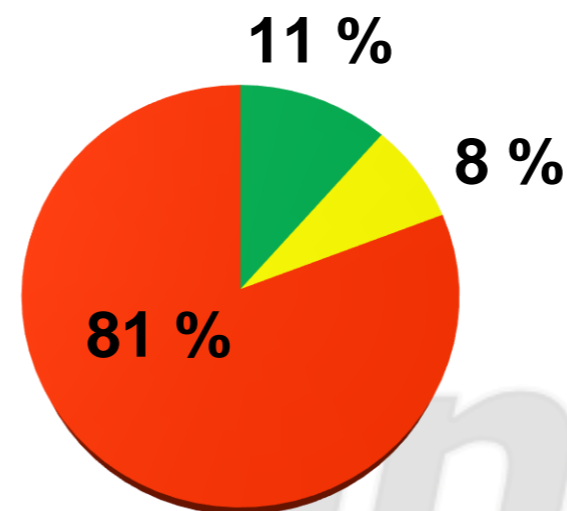


# Elaboración de bebidas a base de frutas y/o frutos secos



## Intención de compra

■ Sí   
 ■ No   
 ■ NSNC





## Elaboración de bebidas a base de frutas y/o frutos secos

- Ingredientes:**
- ✓ Cremogenado de cereza (60 %)
  - ✓ Zumo de uva (39 %)
  - ✓ Avena (0,5 %)
  - ✓ Ácido ascórbico (0,2 %)
  - ✓ Edulcorantes : sucralosa o stevia

**Bebida 1**

Stevia  
(0,02 %)

**Bebida 2**

Sucralosa  
(0,003 %)

**Bebida 3**





# Elaboración de bebidas a base de frutas y/o frutos secos



Salón Gourmet 2018

(Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad)

Aspecto	Color	Textura	Sabor dulce	Sabor a nuez	Valoración global	Intención compra (%)
8.1	8.2	8.5	5.2	8.6	7.6	85

## Bebida de nuez

- ✓ Nuez (12 %)
- ✓ Azúcar (7.7 %)
- ✓ Lecitina (0.07 %)
- ✓ Agua (80.23 %)

- ✓ Nuez (12 %)
- ✓ Sucralosa (0.005 %)
- ✓ Lecitina (0.07 %)
- ✓ Avena (2 %)
- ✓ Agua (85.92 %)





## Elaboración de bebidas a base de frutas y/o frutos secos

---

### TRABAJOS ACTUALES Y FUTUROS

- ✓ Caracterización nutricional y/o funcional
- ✓ Estudio de vida útil
  - ✓ Optimización de las formulaciones para tratamiento UHT
  - ✓ Optimización de los tratamientos
  - ✓ Caracterización de los productos
  - ✓ Estudios de vida útil

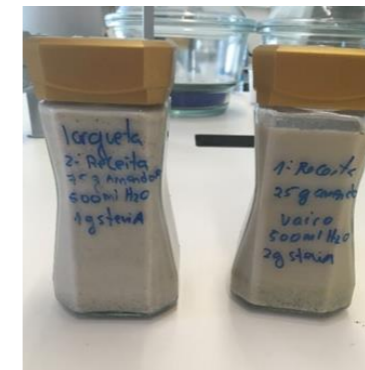




## Tarea 3.2.5. Diseño y obtención de productos saludables a partir de frutas



**IPBeja**  
INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE BEJA







# Obtención de nuevos productos a partir de fruta de hueso

**Muchas gracias**

**patricia.calvo@juntaex.es**

