



ACOMPAÑAMIENTO PARA LA VALORIZACIÓN DEL LACTOSUERO EN PRODUCTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO (BEBIDAS LACTOFERMENTADAS)

Entidad Promotora:
Quesería Axuribeltz
info@casanabarro.es

Acompañado por:
Asociación de la Industria Navarra (AIN) ain@ain.es
www.ain.es



TERRITORIOS IMPLICADOS	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	RESULTADOS OBTENIDOS Y REPLICABILIDAD	CONTINUACIÓN DEL PROYECTO
EUSKADI	<ul style="list-style-type: none"> El proyecto se enmarca en la problemática identificada entorno al lactosuero en los flujos de materia orgánica en el sector agroalimentario, más específicamente en el sector de las queserías El proyecto inicia su andadura en el taller de ORHI en Bayona, donde las queserías de Sakana (Navarra), representadas por su asociación, entran en contacto con Leartiker, proveedor de soluciones innovadoras para valorización de lactosuero en productos de alto valor añadido. Se continúa con una jornada de transferencia tecnológica en Leartiker, en la que participa la quesería Axuribeltz, productora de queso ecológico de oveja lacha. Desde el proyecto ORHI se ha realizado un asesoramiento para la elección de los equipos de proceso más adecuados, y para la definición del proceso de elaboración adaptado a las condiciones de la quesería Axuribeltz. Se ha desarrollado un estudio y un plan de viabilidad para la valorización del lactosuero, que contempla la ampliación del registro sanitario y documentación necesaria para la consecución de licencias, así como el análisis de los medios necesarios para acceder a mercado. Se ha participado también en la búsqueda de ayudas a la inversión. 	<ul style="list-style-type: none"> La quesería Axuribeltz ha tomado la decisión de poner en valor el lactosuero generado. Para ello ha sido necesario acondicionar la quesería efectuando diversas inversiones, siendo la más importante la compra de un pasteurizador multifunción Plevnik PH100, que permite elaborar diferentes derivados lácteos. Con estos medios la quesería empezará a comercializar bebidas fermentadas de suero y leche de oveja, y bebidas de suero con zumo de frutas. Así mismo comenzará la comercialización de requesón. Se plantea también la posibilidad de producir: yogures y leche cruda y pasteurizada envasada. Se han realizado las primeras pruebas y aprendizaje en la utilización del equipo. La valorización del lactosuero sería una solución replicable en otras queserías. 	<ul style="list-style-type: none"> Puesta a punto y ajuste del proceso. Comercialización tanto en la propia quesería como en mercados de proximidad de Estella y puntos de venta de productos ecológicos de Pamplona.
LA RIOJA			
x NAVARRA			
PIRINEO ATLÁNTICO			
OCCITANIA			
OTRO/S TERRITORIO/S			

APORTACIÓN DEL PROYECTO A LOS SIGUIENTES INDICADORES

INDICADOR	VALOR INICIAL <i>(dato o descripción)</i>	VALOR FINAL <i>(dato o descripción)</i>
• Valorización del lactosuero en forma de bebidas fermentadas y requesón (por campaña)	0 lt de lactosuero	10.500 lt de lactosuero
• Producción y comercialización de bebidas lactofermentadas (por campaña)	0 lt	2.400 lt (100 lt/semana)
• Producción y comercialización de requesón (por campaña)	0 kg	810 kg
• Nº de nuevos productos a elaborar mediante la valorización de lactosuero	-	3 (bebidas lactofermentadas, bebidas de suero con zumo de frutas, requesón)
• Nº de nuevos posibles productos a producir por la quesería	-	6 (bebidas lactofermentadas, bebidas de suero con zumo de frutas, requesón, yogures, leche cruda, leche pasteurizada)

El proyecto ORHI (EFA142/16) es co-financiado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020).