



# Valorització de fruita d'os i raïm i aplicació de tècniques no destructives per a l'avaluació de la qualitat

## Jornada tècnica

Lleida, dimecres 13 de desembre de 2023

### Presentació

La preocupació creixent pels aliments que mengem i les seves implicacions, no només en la seguretat i la salut, sinó també en l'impacte mediambiental del seu processament, i la inacceptable quantitat d'aliments desaprofitats, són, actualment, el motor de la recerca i la innovació en la indústria agroalimentària. Els sectors de la fruita de pinyol i el raïm estan patint un període de crisi que afecta els productors i altres agents de la cadena. Una solució possible per mitigar els efectes d'aquesta crisi és la valorització d'aquests productes.

El projecte ALLFRUIT4ALL té com a objectiu valoritzar la fruita de pinyol i raïm a través d'eines que permetin determinar-ne la qualitat, i desenvolupar productes basats en aquestes fruites, segurs i saludables, per promoure'n el consum actiu a la població i, a l'hora, reduir el seu malbaratament. En aquesta jornada es mostraran els avenços realitzats durant el projecte, així com els productes desenvolupats.

### Programa

- |         |   |
|---------|---|
| 9.15 h  | <b>Benvinguda a la jornada</b>  |
| 9.25 h  | <b>Presentació de la jornada i del Projecte ALLFRUIT4ALL</b><br>Maribel Abadías. Investigadora del Programa Postcollita de l'IRTA.  |
| 9.40 h  | <b>Aplicació de l'espectroscòpia d'infraroig per al control de la qualitat del raïm i els seus subproductes</b><br>Ricard Boqué. Coordinador del grup de recerca CHEMOSENS. Departament de Química Analítica i Química Orgànica de la Universitat Rovira i Virgili.   |
| 10.00 h | <b>Estudi dels factors agrònomicos que afecten a la maduració de les nectarines mitjançant espectroscòpia d'infraroig</b><br>Jokin Ezenarro. Investigador en formació del Programa Martí i Franquès de la URV. Grup de recerca CHEMOSENS. Departament de Química Analítica i Química Orgànica de la Universitat Rovira i Virgili. |
| 10.20 h | <b>Valorització de nectarina i préssec: elaboració de productes IV gamma</b><br>Virginia Prieto. Investigadora en formació del Programa Postcollita de l'IRTA.  |
| 10.40 h | <b>Pausa cafè</b>   |
| 11.00 h | <b>Valorització de préssec i raïm: desenvolupament de sucus innovadors per a la millora de la funcionalitat</b><br>Maribel Abadías. Investigadora del Programa Postcollita de l'IRTA.   |
| 11.20 h | <b>Aspectes nutricionals i bioactius dels subproductes el processament de fruita</b><br>Ana Belén Martín Diana. Investigadora i cap de l'Àrea d'Innovació i Optimització de Processos. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).   |

---

**11.40 h Valorització de subproductes del processament de raïm i préssec. Farines extrusionades: bioactivitat i propietats tecno-funcionals**

Daniel Rico. Investigador Responsable. Planta Processos i Productes Innovadors. Àrea d'Innovació i Optimització de Processos. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).

---

**12.00 h Guia nutricional dels productes desenvolupats**

Beatriz De Mateo Silleras. Departament de Pediatria, Immunologia, Obstetrícia i Ginecologia, Nutrició i Bromatologia, Psiquiatria i Història de la Ciència. Facultat de Medicina. Universidad de Valladolid

---

**12.20 h Discussió i torn obert de preguntes**

---

**12.30 h Cloenda de la jornada**

---

## Lloc de realització

---

IRTA Fruitcentre  
Parc de Gardeny  
Edifici Fruitcentre  
25003 Lleida

## Inscripcions

---

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Institut de Recerca i Tecnologia  
Agroalimentàries

Javier Tobal

A/e: [javier.tobal@irta.cat](mailto:javier.tobal@irta.cat)

## Organització

---



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

## Col·laboració

---



MCIN/AEI/10.13039/501100011033: Grant PID-2019-104269RR-C31 (Proyecto ALLFRUIT4ALL)

Projectes PID2019-104269RR-C31, PID2019-104269RR-C32 i PID2019-104269RR-C33 finançats per MCIN/AEI /10.13039/501100011033. Projecte ALLFRUIT4ALL.

---