



Valorización de fruta de hueso y uva y aplicación de técnicas no destructivas para la evaluación de la calidad

Jornada técnica

Lleida, miércoles 13 de diciembre de 2023

Presentación

La preocupación creciente por los alimentos que comemos y sus implicaciones, no solo en la seguridad y la salud, sino también en el impacto medioambiental de su procesado, y la inaceptable cantidad de alimentos desperdiciados, están siendo el motor de la investigación y la innovación en la industria agroalimentaria. Los sectores de la fruta de hueso y la uva están sufriendo un período de crisis que afecta a productores y todos los actores de la cadena. Una posible solución para mitigar los efectos de esta crisis es la valorización de estos productos.

El proyecto ALLFRUIT4ALL tiene como objetivo valorizar la fruta de hueso y uva a través de herramientas que permitan determinar su calidad, y desarrollar productos basados en estas frutas, seguros y saludables, para promover su consumo activo en la población y, al mismo tiempo, reducir su desperdicio. En esta jornada se mostrarán los avances realizados durante el proyecto, así como los productos desarrollados.

Programa

- | | |
|---------|--|
| 9.15 h | Bienvenida a la jornada |
| 9.25 h | Presentación de la jornada y del Proyecto ALLFRUIT4ALL
Maribel Abadías. Investigadora del Programa Poscosecha del IRTA |
| 9.40 h | Aplicación de la espectroscopia de infrarrojo para el control de la calidad de la uva y sus subproductos
Ricard Boqué. Coordinador del grupo de investigación CHEMOSENS. Departamento de Química Analítica i Química Orgánica de la Universitat Rovira i Virgili. |
| 10.00 h | Estudio de los factores agronómicos que afectan a la maduración de las nectarinas mediante espectroscopia de infrarrojo
Jokin Ezenarro. Investigador en formación del Programa Martí i Franquès de la URV. Grupo de investigación CHEMOSENS. Departamento de Química Analítica i Química Orgánica de la Universitat Rovira i Virgili |
| 10.20 h | Valorización de nectarina y melocotón: producción de productos de IV gama
Virginia Prieto. Investigadora en formación del Programa Poscosecha del IRTA. |
| 10.40 h | Pausa cafè |
| 11.00 h | Valorización de melocotón y uva: desarrollo de zumos innovadores para la mejora de la funcionalidad
Maribel Abadías. Investigadora del Programa Poscosecha del IRTA. |
| 11.20 h | Aspectos nutricionales y bioactivos de los subproductos del procesado de fruta
Ana Belén Martín Diana. Investigadora y Jefa del Área de Innovación y Optimización de Procesos. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL). |

-
- 11.40 h Valorización de subproductos del procesado de uva y melocotón: harinas extrusionadas. Bioactividad y propiedades tecno-funcionales**
Daniel Rico. Investigador Responsable. Planta Procesos y Productos Innovadores. Área de Innovación y Optimización de Procesos. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).
-
- 12.00 h Guía nutricional de los productos desarrollados**
Beatriz De Mateo Silleras. Departamento de Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia. Facultad de Medicina. Universidad de Valladolid.
-
- 12.20 h Discusión i turno abierto de preguntas**
-
- 12.30 h Fin de la jornada**
-

Lugar de realización

IRTA Fruitcentre
Parque de Gardeny
Edificio Fruitcentre
25003 Lleida

Inscripciones

A través de IRTA: [Inscripcions](#)

Para más información:

Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries

Javier Tobal

A/e: javier.tobal@irta.cat

Organización



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Colaboración



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

Proyectos PID2019-104269RR-C31, PID2019-104269RR-C32 y PID2019-104269RR-C33 financiados por MCIN/AEI /10.13039/501100011033. Proyecto ALLFRUIT4ALL