"DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS DESTINADOS A LOS SECTORES DE LA COSMÉTICA Y LA ALIMENTACIÓN BASADOS EN LA OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DEL PIMIENTO"

Resumen y objetivos. El presente proyecto se plantea con el objetivo principal de **evaluar la posibilidad de utilizar subproductos generados en grandes cantidades por la industria agroalimentaria**, como **fuentes baratas de compuestos bioactivos** para su **incorporación a la fabricación de nuevos productos funcionales dentro de la industria alimentaria y nutracéutica.**

En la actualidad existen numerosas referencias acerca del potencial que poseen los subproductos de la industria agroalimentaria como fuente importante de compuestos bioactivos, sin embargo todavía apenas se ha explorado este potencial de forma específica en los subproductos del pimiento. En consecuencia, la principal actividad científica que se plantea en este proyecto radicará en profundizar en la **búsqueda de materias primas para la preparación de extractos o aditivos a partir de subproductos del pimiento.**

De forma inherente, se propone seguir profundizando en el **estudio de la obtención de compuestos bioactivos a partir de estos subproductos, adecuar la metodología desarrollada a escala de laboratorio para su implementación a escala industrial y evaluar la posible utilización de los compuestos extraídos a partir de los subproductos del pimiento para su posterior uso como aditivos (antioxidantes, antiobesidad, etc.)** enfocados a la **industria alimentaria y/o cosmética** según los intereses comerciales de la empresa que lidera el presente proyecto **(CONGELADOS PEDANEO, S.A.).**

Participantes: Para llegar a alcanzar estos objetivos tan ambiciosos, y por tanto lograr alcanzar un avance tecnológico tan significativo en el sector, se ha considerado crear un destacado **consorcio científico-tecnológico.** Dicho consorcio estará formado por una importante empresa del sector en la Región de Murcia como es **CONGELADOS PEDANEO S.A.**, con amplia experiencia en la venta de fruta y verdura tanto fresca como congelada, y que estará acompañada por la participación de dos importantes centros de investigación especializados en la temática del proyecto. Por un lado, el **Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del CEBAS-CSIC,** con amplia experiencia en el desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales basados en el contenido en polifenoles bioactivos y biodisponibles, y el **CTC (Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación),** con dilatada experiencia en el desarrollo y optimización de procesos alimentarios y su escalado a nivel industrial.

El proyecto, denominado ***"DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS DESTINADOS A LOS SECTORES DE LA COSMÉTICA Y LA ALIMENTACIÓN BASADOS EN LA OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DEL PIMIENTO"*,** y con número de expediente **RTC-2016-5836**, ha sido cofinanciado tanto por el **Ministerio de Economía, Industria y Competitividad** como por el **Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)** en el contexto de la **convocatoria Retos-Colaboración** del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad, en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016. El objetivo principal del proyecto se enmarca por tanto dentro del Objetivo Temático del Programa Operativo asociado a la citada convocatoria: ***"Promover el desarrollo tecnológico, la innovación y una investigación de calidad".***

Pedaneo
FROZEN VEGETABLES & FRUITS

CTC Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

CSIC
Consejo Superior de Investigaciones Científicas

MINISTERIO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMPETITIVIDAD

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa