

This is a project of industrial innovation which is developed in various stages until 2018 and aims to convert 10 tons of citrus wastes into natural additives for future use in the food industry.



PARTNERS



FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

LIFE14 ENV/ES/000326 - 2015-2018

Budget
886.397 €

EU Contribution
531.836 €

For more information:
lifecitrus@lifecitrus.eu
www.lifecitrus.eu



Co-funded by the European Commission under the LIFE 2014-2020 Programme



RECYCLING OF CITRUS INDUSTRY SCRAP INTO NATURAL ADDITIVES FOR FOOD INDUSTRIES



www.LifeCitrus.eu



Co-funded by the European Commission under the LIFE 2014-2020 Programme

The project aims to demonstrate on a semi-industrial scale an innovative industrial process for obtaining natural food ingredients from discarded parts of citrus fruits. It will install a mechanical processing line at a site in Murcia. This will convert 10 tonnes of citrus residue into a natural gelling ingredient for use in the food industry.



The project will hold workshops about the gelling ingredient for potential food industry customers. To transfer project know-how to industry operators, in order to enable European citrus operators to apply the proposed process and technology at industrial scale. To promote the use of healthy “clean label” ingredients in agro-food industry.



2015 - 2016



2015 - 2016

01

Design and implementation of the process of obtaining natural ingredients from the byproducts of citrus industry in CTC pilot plant

04

Creation and update of a new website, to support the project communication and dissemination actions

2016 - 2017

Performing a test programme and conducting a detailed study about innovative process effectiveness, to characterize process parameters

02

Demonstration and disclosure regional programme and national/European programme, focused on targeted sectors.
Demonstration sessions in the pilot plant

05

2016 - 2017

03

Feasibility study. Detailed cost-benefit analysis of the proposed process, with previous market study

06

2017 - 2018

Teaching training courses in CTC, focused on both technicians and operators



Proyecto de innovación industrial que se desarrolla en varias etapas hasta el año 2018 y tiene como objetivo convertir 10 toneladas de residuos cítricos en aditivos naturales para su uso futuro en la industria alimentaria.



SOCIOS



Centro
Tecnológico
Nacional de la
Conserva y
Alimentación

+agrofood cooperación empresarial

AMC innova



FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

LIFE14 ENV/ES/000326 - 2015-2018

Presupuesto
886.397 €

Contribución EU
531.836 €

Más información:
lifecitrus@lifecitrus.eu
www.lifecitrus.eu



Cofinanciado por la Comisión Europea en el
Programa LIFE 2014-2020



RECICLADO DE LOS
SUBPRODUCTOS DE LA
INDUSTRIA DE CÍTRICOS EN
ADITIVOS NATURALES PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Cofinanciado por la Comisión Europea en el
Programa LIFE 2014-2020

El proyecto tiene como objetivo demostrar a escala semi-industrial un proceso innovador para la obtención de ingredientes de alimentos naturales a partir de residuos cítricos. Se dispondrá de una línea de procesado en una planta piloto localizada en Murcia. Esto convertirá 10 toneladas de residuos de cítricos en un ingrediente gelificante natural para uso en la industria alimentaria.



El proyecto llevará a cabo talleres sobre el ingrediente gelificante para los clientes potenciales de la industria alimentaria. Se pretende la transferencia tecnológica al sector empresarial para la implementación industrial del proceso desarrollado para la revalorización de los subproductos que generan y la comercialización de alimentos "Clean Label".



2015 - 2016

01

Diseño y puesta en marcha de la línea de obtención de ingredientes naturales a partir de subproductos de la industria de cítricos en la planta piloto del CTC



2015 - 2016

04

Creación de una página web para la diseminación de las acciones desarrolladas dentro del marco del proyecto

2016 - 2017

02

Definición de un protocolo de trabajo para la realización de ensayos a escala semi-industrial con los subproductos de las industrias de cítricos y su caracterización

2016 - 2017

03

Estudio de la viabilidad tecnológica, económica y de mercado del proceso de revalorización

2016 - 2018

05

Realización de pruebas en planta con empresas del sector agrario de cítricos y de fabricación de alimentos a nivel regional, nacional y europeo

2017 - 2018

06

Cursos dirigidos a técnicos de industrias y profesionales relacionados con el sector agroalimentario



Cofinanciado por la Comisión Europea en el Programa LIFE 2014-2020

Questo progetto di innovazione industriale si sviluppa in varie fasi fino al 2018 e ha l'obiettivo di convertire 10 tonnellate di scarti di agrumi in additivi naturali per l'utilizzo futuro nell'industria alimentare.



PARTNERS



AMC innova



LIFE14 ENV/ES/000326 - 2015-2018

Valore progetto
886.397 €

Contributo UE
531.836 €

Per maggiori informazioni:
lifecitrus@lifecitrus.eu
www.lifecitrus.eu



Co-finanziato dalla Commissione Europea
nell'ambito del programma per l'ambiente e
l'azione per il clima (LIFE 2014 - 2020)



RECUPERO DEI SOTTOPRODOTTI
DELLA LAVORAZIONE AGRUMARIA
PER L'OTTENIMENTO DI ADDITIVI
NATURALI PER L'INDUSTRIA
AGROALIMENTARE



Co-finanziato dalla Commissione Europea
nell'ambito del programma per l'ambiente e
l'azione per il clima (LIFE 2014 - 2020)

LifeCitrus mira a dimostrare, su scala semi-industriale, un processo innovativo per ottenere additivi naturali alimentari frutto dei sottoprodotti della lavorazione degli agrumi. Installerà una linea pilota di lavorazione meccanica nella regione della Murcia. Ciò permetterà di convertire circa 10 ton di residui di agrumi in un ingrediente "gelificante" naturale ad uso dell'industria alimentare.



Il progetto ospiterà dei workshop per descrivere le potenzialità agli stakeholder interessati e trasferire il know-how di progetto agli operatori del settore e consentire, quindi, anche ai produttori europei di agrumi di applicare il processo e la tecnologia proposti a livello semi-industriale. Infine intende promuovere l'uso di ingredienti naturali e una possibile "etichettatura green" per le imprese agroalimentari.



Co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014 - 2020)

2015 - 2016

01

Progettazione e realizzazione del processo di ottenimento di ingredienti naturali provenienti dai sottoprodotti dell'industria agrumaria nell'impianto pilota CTC



2015 - 2016

04

Creazione e aggiornamento di un nuovo sito web, per supportare le azioni di comunicazione e diffusione del progetto

2016 - 2017

02

Eseguire un programma di test e condurre uno studio dettagliato sull'efficacia dei processi innovativi, per caratterizzare i parametri del processo

2016 - 2017

03

Studio di fattibilità. Analisi costi-benefici dettagliate del processo proposto, con studi preliminari sul mercato di riferimento

2016 - 2018

05

Programma regionale di dimostrazione e divulgazione e programma nazionale / europeo, incentrato su settori mirati. Sessioni di dimostrazione nell'impianto pilota

2017 - 2018

06

Corsi di formazione didattica in CTC, focalizzati sia su tecnici che operatori

