

RESUMEN DEL PROYECTO INTERCONECTA DE PRONAT S.C.

(Proyecto que ha sido cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), dentro del Programa Operativo de Crecimiento Inteligente 2017-2020, con el objetivo de potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación. *Programa FEDER INTERCONECTA*).

PRONAT, S.C. busca la solución óptima que permita aumentar los azúcares complejos en diferentes variedades de tomate aplicando diferentes tratamientos en campo.

Para ello decidió llevar a cabo el proyecto titulado “DESARROLLO DE NUEVAS ESTRATEGIAS AGROINDUSTRIALES PARA PROCESADOS DE TOMATE MÁS SALUDABLES (TOMAVIT)”. Junto con las empresas LOPEZ MORENAS, S.L. Y MAPITI, S.L.

El objetivo principal del proyecto es aumentar el contenido en azúcares complejos presentes de forma natural en tomate para industria, para que, junto con edulcorantes de nueva generación, se reduzca el uso de azúcares simples refinados en procesados industriales de tomate.

- **Objetivos técnicos específicos del proyecto:**

1. Evaluar estrategias de manejo y fertirrigación en vivero que optimicen el estado fisiológico de la planta de tomate para garantizar su adecuado desarrollo en campo y permitan, mediante estimulación en cultivo, mejorar las propiedades organolépticas del tomate para industria. (MAPITI)
2. Adaptar técnicas analíticas basadas en la medida de reflectancia (espectroscopía) y en la medida de parámetros de desarrollo de la planta en vivero, como indicadores objetivos del estado nutricional de la misma. (MAPITI)
3. Evaluar estrategias de riego y abonado potásico en campo, que promuevan el aumento de azúcares complejos y reduzcan la acidez titulable (AT)¹ en fruto del tomate. (PRONAT)
4. Caracterizar curvas de acumulación de azúcares complejos y ácidos propios del tomate, en función del manejo de su cultivo, sobre diferentes variedades de elevado interés industrial. (PRONAT)
5. Evaluar la concentración de sólidos solubles totales (SST) a lo largo del cultivo del tomate, estudiando su composición y correlación con los °Brix y el dulzor del fruto. (PRONAT)

6. Analizar la composición en SST y °Brix durante el proceso de concentrado del tomate, evaluando la influencia de las modificaciones del procesado en la relación SST/AT. (PRONAT)
 7. Uso de una materia prima con mayor contenido en azúcares complejos y una menor acidez, que le permita obtener productos que necesiten menor uso de edulcorantes y correctores de acidez. (PRONAT)
 8. Disponer de procesados de tomate adaptados a las exigencias organolépticas del consumidor e industria, con una menor adición de azúcares simples refinados. (PRONAT)
 9. Valorizar los subproductos obtenidos en bodegas de vino, cava y mosto, mediante la extracción de los azúcares complejos que contienen y, así, poder abrir nuevos nichos de mercado en la industria alimentaria. (LOPEZ MORENAS)
 10. Analizar cómo las diferentes fases de la elaboración del vino, cava y mosto, así como pequeñas variaciones en las mismas, afectan sobre el estado y disponibilidad de azúcares complejos identificados, principalmente arabinogalactanos y otros galacturonanos, en los subproductos de los mismos. (LOPEZ MORENAS)
 11. Evaluar la aptitud tecnológica del uso de azúcares complejos procedentes de subproductos vitícolas, como aditivos en la industria alimentaria. (LOPEZ MORENAS)
- **Lugar de ejecución del proyecto**

La empresa desarrolló la experimentación en sus instalaciones, concretamente en el municipio de Don Benito (Badajoz).
 - **Plazo de ejecución del proyecto**
 - Fecha comienzo proyecto: 07/06/2018
 - Fecha final proyecto: 31/12/2020
 - **Presupuesto del proyecto**

El presupuesto total aceptado asciende a 669.228,40€.
 - **Cofinanciación CDTI y FEDER**

Esta ayuda está cofinanciada por el fondo europeo de desarrollo regional (FEDER) a través del Programa Operativo de Crecimiento Inteligente 2017-2020.