

Área Científica **Melhoramento de Plantas**

Código 0606_MITTIC_4_E **Início** 2013/05/01 **Termo** 2015/6/30

Título Modernización e Innovación tecnológica con base TIC en sectores estratégicos y tradicionales

Programa

Medida

POCTEP - Programa Operacional de
Cooperação Transfronteiriça Espanha

Instituição Líder Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura

Investigador Responsável INIAV António Manuel Cordeiro

Orçamento Total 1 521 794,00€

Orçamento INIAV 0,00€

Parceria

CICYTEX	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura	Espanha
UE	Universidade de Évora	Nacional
ACOS	Associação de Criadores de Ovinos do Sul	Nacional
CEBAL	Centro de Biotecnologia do Alentejo	Nacional
INTROMAC	Instituto Tecnológico de Rocas ornamentales y Materiales de Construcción de Extremadura	Espanha
CATAA	Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar de Castelo Branco	Nacional
INIAV	Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.	Nacional
CCMIJU	Centro de Cirugía de Mínima Invasión Jesús Usón	Espanha
FEVAL	Institución Ferial de Extremadura	Espanha
COMPUTAEX	Fundación Computación y Tecnologías Avanzadas de Extremadura	Espanha

Equipa

António Manuel Cordeiro

Resumo

Una de las necesidades que el sector industrial almazarero tiene planteada es la de conocer la composición en cuanto a contenido graso y humedad del alpeorujado resultante del proceso de elaboración de aceite de oliva virgen, que permite evaluar lo óptimo del proceso y su eventual modificación que lo rentabilice más. Hasta hoy, dichos parámetros se han podido calcular, aunque no en tiempo real, a partir de métodos destructivos como es el sistema soxhlet u otros donde se ha de emplear demasiado tiempo para su determinación completa, como pueden ser los sistemas Autelec, RMN, etc., ya que es necesario de un secado previo de la muestra en estufa para hacer la referencia a material seco. La tecnología NIR permite disponer de estos parámetros mencionados, con un análisis rápido, a tiempo real, y además a bajo coste por muestra. Todo ello ha motivado ampliar el uso de esta técnica en este campo de la agroalimentaria.

La almazara industrial con la que cuenta el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), viene elaborando aceite procedente de aceitunas recogidas de los campos de ensayo procedentes de proyectos sobre olivicultura, con diferentes variedades y tratamientos de riego que tiene en marcha los investigadores de la Finca La Orden.

Las entidades del Alentejo portugués participante en el proyecto, vienen colaborando con almazaras del sector en la mejora de calidad y cantidad de aceite obtenido, así como en programas de transferencia de buenas prácticas y resultados obtenidos.

Para la consecución de dicho objetivo se realizarán determinaciones rápidas por espectroscopia en el infrarrojo cercano (NIRS) de contenido graso y humedad en muestras de alpeorujado procedente de aceitunas de diferentes variedades y estados de maduración. Se procede a su calibrado y validación frente a los métodos oficiales de análisis utilizados para el control de estos parámetros.

Valor añadido

El sector del aceite de oliva tiene un creciente interés en la realización de controles sistemáticos en los procesos productivos, pues de ellos dependerán en gran medida la calidad, la cantidad y los gastos de extracción del aceite de oliva y en definitiva este hecho supondría para las empresas del sector oleícola un aumento de los beneficios, como fin fundamental de toda empresa.

La consecución del objetivo permite su transferencia de muy diversas formas. Como prioridad más importante será su implantación directa en las industrias del sector, con la consiguiente mejora de calidad y competitividad.

También, a la hora de divulgar los resultados, se tendrán en cuenta los grupos objetivo, diseñando distintos materiales de comunicación y difusión en función de los mismos. En este sentido, se realizarán visitas in situ en tiempo de campaña, hasta la difusión de resultados por medio de su publicación, Jornadas de difusión regionales y Nacionales o Congresos específicos. Lo anterior es complementario con la exposición de los resultados en Jornadas Técnicas y Congresos nacionales e internacionales a celebrarse a lo largo de la duración del proyecto como son Expoliva, SECH, Dieta mediterránea. También la divulgación irá encaminada a la publicación de artículos en revistas SCI y revistas de divulgación del sector. Están previstas jornadas de transferencia de tecnología al sector y día de puertas abiertas. También para apoyar la divulgación del proyecto, todos los participantes en el mismo crearán enlaces directo al portal en sus respectivos website.

El amplio conocimiento que el área de Aceites del INTAEX tiene del sector oleícola extremeño, permite la divulgación y transferencia de los resultados en el mismo, de modo que todo sector interesado pueda verse beneficiado de lo obtenido en este proyecto.