

ALG-ALIM

Aprovechamiento integral del algarrobo y su fruto en alimentación humana.

ALG-ALIM
Exp. 2022/002



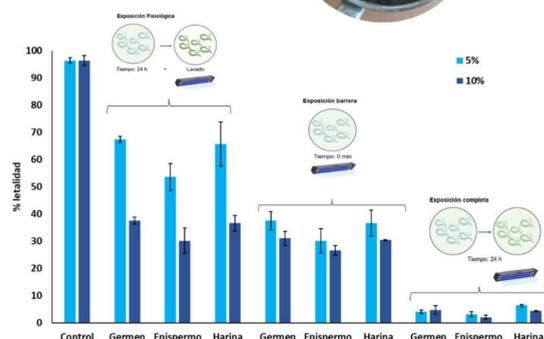
OBJETIVOS

Desarrollar estrategias de aprovechamiento integral del cultivo de la algarroba, más allá de la producción de goma de garrofín que favorezca una producción sostenible y una transformación del sector.

- Factores que afectan al consumo de productos con algarroba y derivados en los consumidores.
- Factores que influyen en el uso de algarroba en las empresas para alimentación humana y estrategias de promoción.
- Cuantificar la actividad antimicrobiana, antioxidante y antiinflamatoria de diferentes extractos de las hojas de la algarroba.
- Obtención de proteína de algarroba y derivados.
- Efectos de la alcalinización de harina de algarroba sobre sus propiedades tecnológicas.
- Elaboración y promoción de prototipos de nuevos productos con algarroba y sus derivados.
- Establecer colaboraciones y potenciar sinergias con otras regiones productoras de algarroba.

RESULTADOS Y TRANSFERENCIA

- Estudios de mercado sobre productos con algarroba y derivados en países mediterráneos.
- Obtención de extractos de hoja de algarroba ricos en compuestos funcionales, antioxidantes y antimicrobianos.
- Valorización de las fracciones de la algarroba con bajo valor añadido (epispermo y germen de la semilla).
- Uso de la harina de algarroba como sustrato para obtener hongos filamentosos y proteínas.
- Obtención de harina de algarroba alcalinizada con mejores propiedades y aplicaciones industriales.
- Reformulación y diseño de nuevos productos con algarroba y derivados (pasta y cerveza).



 Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV
Universitat Politècnica de València (UPV)

 www.food.upv.es
 foodupv@upv.es
 @foodupv



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

FoodUPV

