

PARTICIPANTES EN EL PROYECTO:

ainia
centro tecnológico



ainia Centro Tecnológico (España) - Coordinador del Proyecto -
Contacto: Mariana Valverde ● mvalverde@ainia.es ● www.ainia.es

SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB (Suecia)
Contacto: Sven Isaksson ● sven.isaksson@sik.se ● www.sik.se

ATB- Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V. (Alemania)
Contacto: Dr. Oliver Schlüter ● oschlueter@atb-potsdam.de ● www.atb-potsdam.de

TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ (Turquía)
Contacto: Dr. Muammer Kaplan ● muammer.kaplan@tubitak.gov.tr ● www.mam.gov.tr

AEC: Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especies y Condimentos (España)
Contacto: Eduardo Pallé ● especias@grupobonmacor.com
● www.asociaciondeespecies.com

Aegean Forestry and Wooden Products Exporters' Association (Turquía)
Contactos: Ekin Taskin/Eda Ciner
● ekin.taskin@eib.org.tr / eda.ciner@eib.org.tr
● www.egelihracatcilar.com

Fachverband der Gewürzindustrie e.V. (Alemania)
Contacto: Gerhard Weber ● weber@verbaendeuero.de ● www.gewuerzindustrie.de

Juan José Albarracín S.A. (España)
Contactos: Carlos Albarracín/Mariano Serrano
● carlos.albarracin@jjalbarracin.com / mariano.serrano@jjalbarracin.com
● www.jjalbarracin.com

Defne Dış Ticaret ve Tarım Ürünleri A.Ş (Turquía)
Contacto: Nurettin Tarakcioglu ● tarakcioglu@tnn.net

Para más información, visitar la web: www.greenfoodec.eu



Desarrollo de nuevas tecnologías sostenibles de descontaminación para la producción de hierbas y especias de alta calidad



GreenFooDec





GreenFoodDec

Proyecto GREENFOODEC ¿Qué es?

GREENFOODEC es un Proyecto financiado por la Comisión Europea bajo el VII Programa Marco, convocatoria "Investigación en beneficio de las Asociaciones de Pymes".

Objetivos del proyecto

GREENFOODEC tiene como objetivo establecer nuevas tecnologías de descontaminación con el fin de superar las limitaciones actuales sobre la reducción de micotoxinas, la descontaminación microbiológica y el mantenimiento de la alta calidad de hierbas y especias.

Beneficios ¿Quiénes son los mayores beneficiados?

- **Productores de hierbas y especias.** Podrán mejorar la calidad de sus productos, hecho que redundará en beneficio de su posicionamiento en el mercado.
- **Usuarios finales de hierbas y especias (fabricantes de productos lácteos, productos cárnicos, etc).** Podrán alargar la vida útil de sus productos que necesitarán tratamientos de pasteurización más suaves.
- **Otros sectores alimentarios (frutos secos, semillas, etc).** El desarrollo de estas tecnologías se podría extender a otros sectores con objetivos similares
- **Proveedores de equipos.** Podrán desarrollar nuevos equipos y beneficiarse a la hora de comercializar sus productos

¿Quién difundirá los resultados?

Las asociaciones juegan un papel principal, actuando como intermediarias y responsables de la transferencia de la ciencia y de la tecnología, con el fin de garantizar una exitosa transferencia de conocimientos de los centros de investigación hacia las empresas del sector.

Situación actual. Problema a solucionar.

Los microorganismos presentes en hierbas y especias no pueden crecer o multiplicarse debido a la baja actividad de agua (aw) de las mismas; sin embargo, pueden seguir siendo viables y mantener su capacidad de multiplicarse cuando las hierbas y especias se incorporan en una matriz alimentaria con elevada aw.

Se han desarrollado diferentes métodos de higienización para la descontaminación de hierbas y especias, tales como irradiación, fumigación con óxido de etileno y tratamiento con vapor. Los puntos débiles de las tecnologías de descontaminación actuales son principalmente tres: poca aceptación por parte del consumidor; uso de sustancias tóxicas y alteración de las características sensoriales y físicoquímicas de los productos tratados.

Esta situación lleva a la **búsqueda de tratamientos alternativos, innovadores e igualmente eficaces para mejorar la calidad del producto final.**

Investigación ¿A qué tecnologías se recurrirá?

En el proyecto se estudiarán diversas alternativas tecnológicas innovadoras:

- **CO₂ a alta presión + ultrasonidos** (ainia).
- **Plasma frío** (ATB)
- **Energía electromagnética: microondas y calentamiento por infrarrojos** (SIK).



GREENFOODEC (FP7-SME-2011-285838) es un proyecto de 30 meses que cuenta con un presupuesto de 1.184.675 €