

Proyectos que desarrolla el [CTIC](#)

El proyecto G+T Valora propone nuevos transformados cárnicos que dan valor a toda la canal de vacuno

Los nuevos productos cárnicos son un factor de competitividad para el sector. Los resultados del proyecto G+T Valora se han presentado en un seminario y una cata de las propuestas que se han desarrollado en el proyecto y de nuevos productos cárnicos de empresas asociadas a CTIC. El proyecto se inscribe en el Programa Operativo de Cooperación Territorial España-Francia-Andorra 2007-2013 (POCTEFA) y ha contado con la cofinanciación de fondos FEDER.

Martínez Somalo lanza el Chorizo con Vino

Martínez Somalo ha presentado su chorizo con vino, el nuevo producto que lanza al mercado en cuyo desarrollo colabora CTIC. La nueva propuesta, que fusiona dos productos típicamente riojanos, combina la tradición, a través de la elaboración tradicional con la innovación.

El proyecto de I+D+i para el nuevo producto cuenta con la colaboración del CTIC y un experto enólogo, que investigan la influencia del vino en el proceso fermentativo del chorizo.

MEATCOAT: Los envases del futuro, para comérselos

El envase es tan cotidiano que casi pasa desapercibido, pero es imprescindible para que los alimentos lleguen a nuestra mesa en perfectas condiciones. Centros de investigación y empresas europeas trabajan en el desarrollo de un revestimiento antimicrobiano comestible para la carne fresca. Se trata del proyecto MEATCOAT que coordina CTIC y que cuenta con financiación de la Unión Europea dentro del Séptimo Programa Marco, al que también pertenecen proyectos como el Freshfilm, ya finalizado, o el WHEYSAN.

Mataderos riojanos y CTIC colaboran en el estudio de métodos rápidos y eficaces para el control de higiene en canales

Se han validado métodos automatizados para el control de indicadores de higiene y patógenos en las superficies de las canales. Los resultados del proyecto "Validación microbiológica de métodos automatizados en

canales (Microbiocanal)", que investigadores del CTIC han desarrollado en colaboración con los gerentes y veterinarios de distintos mataderos de La Rioja.

Proyecto INTERSIRPAC: Internacionalización de la industria alimentaria del Valle del Ebro a través del análisis sensorial

La internacionalización es una de los retos de la industria agroalimentaria. El proyecto INTERSIRPAC ha avanzado en la aportación del análisis sensorial para superar este reto. Los centros tecnológicos CTIC-CITA, AZTI e IRTA han sumado experiencias en este proyecto.

Proyectos que desarrolla el [CITA](#)

ECOFOOD: Sostenibilidad en la industria agroalimentaria

A lo largo de los últimos dos años, el proyecto Europeo ECOFOOD-SME ha acercado a las pymes agroalimentarias las últimas tecnologías y métodos para una gestión respetuosa con el medio ambiente.

WHEYSAN, un nuevo proyecto europeo, financiado por el 7PM, busca una alternativa al cloro para la higienización de frutas y verduras

El consorcio del proyecto WHEYSAN, proyecto, que se inscribe en el séptimo Programa Marco de la Unión Europea y que lidera la empresa riojana AGROFIELD SL, experta en tratamientos de higienización de frutas y verduras, ha mantenido en la sede del CITA La Rioja su reunión de lanzamiento. El nuevo proyecto europeo busca una alternativa natural al cloro para tratamientos post-cosecha y IV gama de frutas y verduras, basada en la revalorización de subproductos de la industria láctea.

La fibra de alcachofa es una alternativa competitiva para la industria galletera y de productos horneados

Una investigación de CITA en colaboración con la empresa galletera Arluy da valor a los subproductos de la alcachofa para nuevos productos y usos alimentarios. La fibra de alcachofa tiene diez veces más polifenoles que otras fibras en el mercado que tienen su origen en vegetales (guisante, por ejemplo) y tanto sus propiedades saludables como las características organolépticas hacen que sea una alternativa a otras fuentes menos competitivas para la fabricación de galletas y productos horneados.

Proyecto EBROBIOSALUD

Los socios del proyecto EBROBIOSALUD "Alimentos saludables basados en la revalorización de subproductos vegetales procedentes del Valle del Ebro" inician la búsqueda de nuevos alimentos saludables a partir de la revalorización de subproductos vegetales procedentes del Valle del Ebro. Proyecto financiado e incluido en el programa nacional INNPACTO 2011.

Proyecto ACTIBIOPACK

El proyecto Actibiopack, "Envase activo y biodegradable de champiñón en fresco y carne fresca" da inicio al trabajo de I+D+i perteneciente a la convocatoria INNPACTO 2011.

Proyecto Europeo VALUE

Intercambio y transformación tecnológica de residuos de la industria de transformados vegetales

Proyecto Nacional INNPACTO : NECTARINE

Con esta iniciativa se va a trabajar en el envasado activo de nectarinas de cuarta gama.