



## OBTENCIÓN DE INGREDIENTES NATURALES A PARTIR DE ORUJO DE UVA BLANCA Y TINTA PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

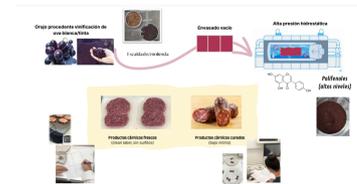
La industria vitivinícola es una de las que más subproductos genera en Extremadura. Su gestión supone un elevado coste económico y un gran impacto a nivel medioambiental. Los orujos son los subproductos más abundantes de este sector industrial, y están formados por las semillas, hollejos, raspones y restos de pulpa que quedan después de las operaciones de prensado de la uva. Este subproducto es rico en compuestos bioactivos con actividad antimicrobiana, y antioxidante, además de tener un elevado contenido en fibra soluble. En los últimos años, se ha estudiado cómo valorizar estos subproductos mediante diferentes técnicas.

### Característica principal / tecnología

Cada vez es mayor la preocupación de los consumidores, por los efectos que tiene sobre la salud, la composición nutricional de los alimentos, y esto es especialmente patente en el sector cárnico. En el caso de los productos cárnicos, además, la reducción de los niveles de aditivos sintéticos, como los nitritos o los sulfitos, son uno de los principales focos de interés de la industria cárnica.

### Principales aplicaciones y ventajas :

- La estabilización del orujo de la vinificación de la uva tinta y blanca mediante la alta presión evita la utilización de disolventes para extraer compuestos bioactivos y permite su aplicación de forma íntegra en productos cárnicos.
- La valorización del orujo de uva blanca/tinta permite obtener ingredientes con actividad antioxidante y antimicrobiana, que pueden aplicarse para la conservación de productos cárnicos.
- Los ingredientes obtenidos a partir del orujo permiten incrementar la vida útil de los productos cárnicos e incluso reducir el uso de aditivos nocivos para la salud como las sales nitrificantes (en productos cárnicos curados) o sulfitos.



### Estado de la tecnología:

Probado en laboratorio

### Área:

Agroalimentación

### Información:

Para poder conectar con los responsables de esta oferta, póngase en contacto con FUNDECYT-PCTEx en el correo:

**transferencia@fundecyt-pctex.es**