

Creació d'un snack saludable de fruita dolça (FRESNACK)

Líder:

Frit Ravitch SL

Altres membres perceptors:

Girona Fruits, SCCL; Giropoma Costa Brava; Actel, SCCL

Coordenador:

IRTA

01. Motivació

La primera motivació del GO FRESNACK ha estat de caire sectorial, és a dir, afecta tot el sector productiu de la fruita dolça catalana. La segona fa referència a la innovació, és a dir, poder oferir altres possibilitats que permetin la diversificació dels productes a base de fruita dolça mitjançant l'aplicació de tecnologies de processament eficients i, per tant, més sostenibles que les convencionals.

El plantejament de l'activitat del GO FRESNACK ha partit de l'experiència adquirida en activitats prèvies dutes a terme amb fruita dolça. Així, era conegut que el consumidor europeu considera fruita aquella que no ha estat processada o mínimament processada i, també, que una de les principals limitacions per al seu consum és que s'ha de preparar, eliminar llavors, que a vegades s'embruten les mans, etc. Per tant, el GO FRESNACK



Fotos: Grup Operatiu.

s'ha plantejat per superar les barreres expressades pels consumidors i elaborar un producte d'elevada qualitat sensorial.

L'objectiu principal ha estat desenvolupar nous productes utilitzant fruita dolça (poma, pera i préssec) tallada a làmines i assecada (snack saludable) i amb una vida útil de 4-6 mesos mitjançant l'aplicació d'un procés tecnològic nou que combina l'assecat amb aire calent (convencional) i l'aplicació de la tecnologia de microones.

02. Resultats i conclusions

El projecte ha constatat de dues activitats:

Activitat 1. Disseny d'un procés d'assecat mixt combinació de l'assecat convencional i l'aplicació de microones

Activitat 2. Sessions/seminaris de disseminació per a empreses del sector i diferents actors implicats en la cadena agroalimentària.

La conclusió principal és que s'ha desenvolupat un snack saludable de poma, pera i préssec d'elevada qualitat sensorial, cruixent, que té una vida útil que oscil·la entre 210 i 310 dies. S'ha desenvolupat un tractament per a l'elaboració de l'snack de poma, pera i préssec que presenta els atributs necessaris per ser considerat com un producte deshidratat d'alta qualitat mitjançant un procés que combina l'assecat convectiu amb les microones (en el cas de la pera i préssec, microones al buit).

Pel que fa a les recomanacions pràctiques, cal remarcar que cal disposar d'una bona caracterització de la matriu, és a dir, de la matèria primera, ja que el resultat depèn en gran mesura de les característiques d'aquesta.

