

¿QUÉ ES SUEROVAL?

SUEROVAL es un grupo operativo gallego que pretende obtener un aditivo de alto valor a partir de suero lácteo desecado empleando un deshidratador híbrido solar de huella de carbono casi nula que, combinado con harina de castaña, permitirá elaborar una nueva gama de productos: barritas energéticas, copos y snacks.

SUEROVAL pretende aumentar la competitividad de los sectores de transformación láctea y de la producción de castañas, fomentando el desarrollo sostenible gracias a la reducción y revalorización de sus residuos e impulsando la innovación. De este modo se protege la calidad alimentaria, mejorando la respuesta del sector primario a las demandas de la sociedad en alimentación de alta calidad, segura, nutritiva y producida de forma sostenible, mientras se da impulso a las zonas rurales dinámicas, la creación de empleo y la bioeconomía circular.

¿Qué son los GRUPOS OPERATIVOS?

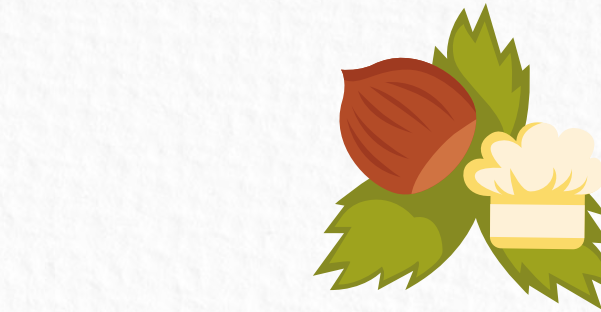
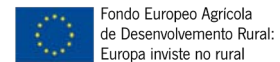
Los Grupos Operativos, actores principales de la implementación de la AEI-Agri (Asociación Europea de Innovación en Agricultura productiva y sostenible), son una de las herramientas clave en la ejecución del Plan estratégico de la política agraria común (PEPAC) 2023-2027 para impulsar la innovación en el sector agroalimentario y forestal dentro del ámbito europeo. Se trata de la agrupación de agentes de diferente perfil con intereses comunes, tales como agricultores, ganaderos, empresas, centros de investigación o de formación y divulgación, que se asocian para poner en marcha un proyecto de innovación con el objeto de dar una respuesta conjunta y multisectorial a un problema o necesidad.



sueroval

¿Quieres saber más de SUEROVAL?

Puedes enviar un correo electrónico a proyectosnacionales@feuga.es o llamar al teléfono **981 53 41 80**

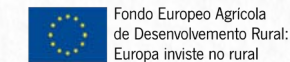


sueroval

Revalorización del suero de quesería láctea para la obtención de un ingrediente de alto valor 100% natural y la elaboración de una nueva gama de productos alimentarios

Presupuesto total del proyecto: 179.340,00 € Subvención: 179.340,00 €

Este proyecto está financiado por las ayudas para la ejecución de proyectos innovadores de los grupos operativos de la Asociación Europea de la Innovación (AEI), cofinanciadas en un 80% con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en el marco del Plan estratégico de la política agraria común (PEPAC) 2023-2027 con fondos propios de la Xunta de Galicia en un 14% y con fondos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en un 6%. La Consellería do Medio Rural es el órgano de la Administración gallega a la que le corresponde proponer y ejecutar las directrices generales en el ámbito rural, y engloba las competencias en materia de agricultura, ganadería, desarrollo rural y ordenación comarcal, estructuras rurales, industrias agroalimentarias y forestales, montes, prevención y defensa de los incendios forestales.



¿Quiénes son los DESTINATARIOS?



Queserías y otras entidades de transformación láctea.



Plataformas tecnológicas.



Productores de castañas.



Empresas de servicios.



Montes Vecinales y gestores de territorio de soutos.



Administraciones públicas relacionadas con la agricultura y la alimentación, el medio ambiente o el desarrollo rural.



Agricultores y ganaderos.



Consumidores y público en general.



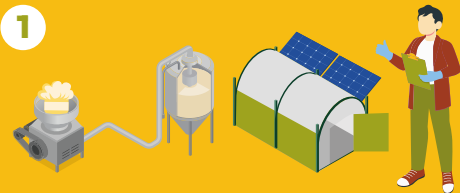
Centros tecnológicos, centros de investigación y universidades.

¿Qué RESULTADOS se esperan de SUEROVAL?

Se obtendrá una gama de productos de alto valor añadido (barritas energéticas, snacks y copos) que incluyan suero de quesería deshidratado y harina de castaña en su composición, valorizando estos residuos y fomentando la diversificación del mercado alimentario. Además, se obtendrá también un deshidratador solar de doble etapa optimizado, una solución innovadora para la revalorización de subproductos que fomenta la modernización de los sectores de transformación de la leche y la castaña.

ACTIVIDADES de SUEROVAL

1



Diseño y desarrollo de un deshidratador de doble etapa para la deshidratación y caracterización del suero de quesería.

2



Obtención de la harina de castaña mediante selección, pelado y molienda.

3



Elaboraciones iniciales de los diferentes productos, caracterización y análisis nutricional.

4



Elaboración de los productos definitivos.

5



Durante todo el proyecto: ejecución del plan de divulgación.

¿Cuáles son los OBJETIVOS de SUEROVAL?

El objetivo principal del proyecto es la deshidratación sostenible de suero lácteo para la obtención de un aditivo de alto valor a incorporar en la receta de elaboración de tres productos destinados a alimentación humana combinándolo con harina de castaña: barritas energéticas, copos y snacks.

Para ello será necesario diseñar un deshidratador solar de doble etapa dimensionado para las condiciones, volúmenes y necesidades del proyecto, de manera que se optimice el proceso de deshidratado y las condiciones de proceso. Con esto se conseguirá valorizar parte del suero de quesería que se obtiene durante el proceso, al emplearlo como ingrediente alimentario una vez deshidratado.

¿QUIÉNES conforman SUEROVAL?

El grupo operativo **SUEROVAL** está coordinado por **Queixos Castelo de Brañas S.L.** y cuenta con la participación del **Centro Tecnológico da Carne (CETECA)**, **Trasdeza Natur S. Coop. Galega**, **Amarelante Sociedade Cooperativa Galega** y la **Fundación Empresa Universidad Gallega (FEUGA)**, así como con el **Grupo Aplicaciones Energéticas Sostenibles (SEAG)** de la **Universidade de Santiago de Compostela (USC)** en calidad de colaborador externo.

