

**GOexotika****tecnova**
CENTRO TECNOLÓGICOUNIVERSIDAD
DE ALMERÍAFUNDACIÓN
cajamar**COEXPHAL**
unidos exportando Futuro**TIERRA**TRABAJOS REALIZADOS DE i+D+i

ESPECIE	Aguacate
REFERENCIA (nombre del proyecto)	GO AGUACAVALUE: Revalorización de Subproductos del Aguacate en Nutrición Animal, Nutraceuticos y Cosmaceuticos Sitio web: http://www.aguacavalue.com/
PROBLEMÁTICA ABORDADA	Ante la creciente demanda de aguacate en distintos formatos por parte del consumidor, la problemática abordada en el presente proyecto ha sido la necesidad de adoptar prácticas sostenibles para la gestión de los residuos procedentes del proceso de producción de esta fruta y de la elaboración de alimentos procesados derivados como el guacamole.
OBJETIVOS	El objetivo general de este proyecto ha sido transformar los residuos del aguacate, fruta con propiedades beneficiosas, en productos de óptima calidad. Esta valorización permite un uso más eficiente de los recursos naturales, mitigando el impacto de su demanda creciente y disminuyendo el impacto medioambiental. Los objetivos específicos de este proyecto han consistido en (I) la formulación de piensos para animales de alto valor nutritivo y potencial funcional a partir de los subproductos del aguacate y (II) el desarrollo de cosméticos y nutraceuticos de alto valor añadido al incorporar compuestos bioactivos naturales extraídos de los subproductos del aguacate.
PRINCIPALES RESULTADOS	Este proyecto innovador ha permitido desarrollar productos de alto valor añadido a partir de los principales subproductos de la elaboración de guacamole (pieles y huesos de aguacate), optimizando el tratamiento de las materias primas, los procesos de extracción de compuestos bioactivos, y las formulaciones de los productos finales propuestos (piensos animales, nutraceuticos y cremas corporales). Además, ha demostrado el interés de esta revalorización para las empresas



GOexotika

tecnova
CENTRO TECNOLÓGICO



UNIVERSIDAD
DE ALMERÍA

FUNDACIÓN
cajamar

COEXPHAL
unidos exportando futuro

TERRA

agroalimentarias y biotecnológicas implicadas en la cadena de valor escalando los procesos a nivel industrial o pre-industrial, y comprobando el valor nutricional, seguridad y potencial bioactivo de los ingredientes, piensos y extractos naturales desarrollados. Todo este trabajo favorece por tanto la sostenibilidad de la industria agroalimentaria y atiende a los retos globales de lucha contra el cambio climático y respeto al medioambiente, minimizando la generación de residuos en la industria del aguacate/guacamole al proponer diferentes alternativas de aprovechamiento de sus subproductos como materias primas para el sector agroalimentario, nutracéutico y cosmético.

Información completa disponible en:

<http://www.aguacavalue.com/wp-content/uploads/2020/09/GuiaFinal.pdf>


Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales


Europa
invierte en las zonas rurales

«**GOexotika**: Observatorio andaluz de cultivos frutales exóticos»