

“Esterilizador de castañas por métodos non convencionais”

FEADER2018/024B

Coordina



Amarelante S. Coop. Galega

A Corredoira, 4
32781 Manzaneda (Ourense)
Teléfono 606226291
email: amarelantescg@gmail.com
www.amarelante.gal

Participan



Unión de Cooperativas Asociación Galega de Cooperativas Agrarias

Rúa Tomiño, nº 22, soto 1 - Santiago de Compostela
Rúa Poeta Noriega Varela, nº 30, entreplanta A - Lugo
Rúa Bodoia, nº 7, 2º, OF. 1 - Ourense
Tels.: 981 584 783 - 982 201 514 - 988 242 481
www.agaca.coop



Centro tecnolóxico da carne

Parque Tecnolóxico de Galicia
Avenida de Galicia, nº 4 - Telf. 988 548 277
San Cibrao das Viñas (Ourense)
www.ceteca.net

Con financiamento de



Coordina



“Esterilizador de castañas por métodos non convencionais”

FEADER2018/024B



Participan



Con financiamento de



“Esterilizador de castañas por métodos non convencionais”

FEADER2018/024B

OBXECTIVO

O proxecto “Esterilizador de castañas por métodos non convencionais” pretende desenvolver un sistema de esterilización que permita obter un produto libre de insectos e fungos que poidan existir na castaña tras a súa recollida.

Este proxecto conta co apoio da Xunta de Galicia e do FEADER (Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural) no marco do PDR (Programa de desenvolvemento rural) de Galicia 2014-2020, mediante o programa de axudas para execución de proxectos dos grupos operativos da Asociación Europea da Innovación.

Recibe 74.000 € en axudas.

Coordina: Amarelante S. Coop. Galega, con participación de Centro Tecnolóxico da Carne e Asociación Galega de Cooperativas Agroalimentarias — AGACA.

METODOLOXÍA

- Tecnoloxía:

Utilízanse dúas solucións tecnolóxicas non térmicas: a radiación e un sistema de cuba isobárica.

- Proceso:

Unha vez recollida a castaña e levada ao almacén, probaranse as tecnoloxías sobre diferentes partidas:

a) Someteranse a radiación ultravioleta para eliminar os microorganismos das que puideran ser portadoras.



b) Introduciranse nunha cuba deseñada co fin de someter o produto a un choque hiperbárico que provocaría a rotura da membrana do ovo daqueles insectos depositados no seu interior onde evolucionan nos diferentes estadios de ovo e larva. Esta técnica permitirá desactivar o ciclo vital da praga.

RESULTADOS ESPERADOS

Con este innovador proceso traballárase en minimizar os problemas derivados da praga do bicho da castaña, obtendo un froito listo para ser vendido ou procesado, sen perdas na



súa recollida. Isto resulta na obtención de maiores ingresos e menos gastos, así coma na obtención dun produto final, castaña esterilizada apta para o consumo, que poderá ser envasada ao baleiro para incrementar a súa vida útil.