

Resultados previstos:

A corto plazo

Se trata de conocer las potencialidades de ambos cultivos para que puedan posibilitar explotaciones viables y procesos de transformación que generen valor añadido y sean respetuosos con el territorio y el medio ambiente, dentro de un enfoque de innovación del producto.

A medio plazo

Se espera que el proyecto de innovación favorezca el desarrollo de un tejido empresarial basado en la gestión común de estos nuevos cultivos, donde las entidades participantes incrementen sus rendimientos y contribuyan con su actividad a evitar el abandono de tierras. Otros impactos positivos de la recuperación de los terrenos infrutilizados son los impactos ambientales como el menor riesgo de incendios, o menor necesidad de uso de aplicaciones fitosanitarias por un mejor control de plagas, que actualmente no se realiza en las parcelas abandonadas.

A largo plazo

Se espera que el proyecto fomente una mayor profesionalización de la gestión de las entidades productoras de estos nuevos cultivos, asociada a mejores condiciones de rentabilidad, y favorezcan el relevo generacional y la agrupación de la oferta, contribuyendo así a potenciar la resiliencia del sector agroalimentario de la Comunidad Valenciana.

Participantes:



INSTITUTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO



Cee Llauradors de Somnis S.l.u.



Este proyecto está financiado dentro del marco de la Convocatoria de ayudas de la medida 16 «Cooperación», submedida 16.2 «Apoyo para proyectos piloto y para el desarrollo de nuevos productos, prácticas, procesos y tecnologías», operación 16.2.1 «Ayuda a proyectos piloto y para el desarrollo de nuevos productos, técnicas, procesos y tecnologías». Los organismos financiadores son FEADER, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y la Generalitat Valenciana, según consta en el Programa de desarrollo rural de la Comunitat Valenciana 2014-2020.



NUEVOS CULTIVOS
FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO:
MORINGA Y ESTEVIA

Introducción:

La viabilidad del sector agroalimentario valenciano pasa por su adaptación a escenarios cambiantes. La necesidad de innovar con cultivos capaces de adaptarse a las condiciones de cambio climático es una realidad. Este proyecto aborda de manera directa esta necesidad, planteando el desarrollo en campo y posterior transformación del cultivo de la estevia y la moringa.

Ambos cultivos ofrecen, por un lado, alternativas reales de cultivo, aumentando la diversificación de actividades y la resiliencia de los productores. Y por otro lado, la transformación de estos productos, contribuye a incrementar el valor añadido del producto final y a mejorar la renta final de los agricultores.

► Moringa olifera



► Stevia rebaudiana



Moringa olifera

La Moringa oleifera es considerada un alimento básico dentro de la llamada “nutrición natural de los trópicos” por sus numerosas propiedades medicinales. Así, sus hojas, frutos, flores y vainas son consumidas; aunque sus virtudes alimenticias, culinarias y medicinales en la actualidad son casi desconocidas en España.

Su composición nutricional en vitaminas, aminoácidos, micronutrientes es atípica en una planta. Las hojas, por su buen sabor y su alto valor nutritivo (en proteínas, minerales, beta carotenos, riboflavinas y vitaminas A, B y C), pueden consumirse frescas, en forma de ensalada o en guisos, secas, añadiéndola a los guisos como una especia más o en infusiones, y como complementos nutricionales, en cápsulas. Las hojas también pueden utilizarse como forraje para toda clase de ganado ya que se encuentra como materia prima permitida para forrajes en el European Feed Material Register.

Como producto fresco, las hojas tienen poca vida útil, por lo que su comercialización resulta difícil, incluso a nivel local. Por este motivo, la búsqueda de sistemas de conservación que puedan alargar su vida útil para consumo fresco, Gama IV, resulta de gran interés.

Stevia rebaudiana

La Stevia rebaudiana Bertoni es una planta originaria del valle del río Monday de Paraguay. Esta zona es fronteriza con Brasil y Argentina. Allí es conocida como Ka’á-He’e.

Es una planta medicinal para los indios guaraníes que se utiliza también para endulzar los alimentos, sobre toda la hierba mate. Esta planta tiene un dulzor 15 veces superior al del azúcar.

Los componentes edulcorantes de la planta estevia se encuentran en las hojas. Además de su poder edulcorante, su poder energético es bajo (2,7 kcal/g hoja seca), por lo que puede compararse con otros edulcorantes intensivos como acesulfamo K (acalórico), aspartamo (4 kcal g/g hoja seca), sacarina (acalórico) y sucralosa.

Objetivos

Este proyecto tiene como objetivo principal el desarrollo del cultivo de la estevia y la moringa en la Comunidad Valenciana adaptados a las nuevas condiciones climáticas al mismo tiempo que aprovecha las oportunidades de diversificación del sector agroalimentario valenciano y el potencial de ambos cultivos en el desarrollo de productos transformados e incorporación de valor en la cadena agroalimentaria.

Este objetivo general se conseguirá a partir de la consecución de los siguientes objetivos específicos:

- 1.-** Evaluar el desarrollo de ambos cultivos en las parcelas piloto de los productores de estevia y moringa. Esto incluye caracterizar, evaluar y determinar el potencial agronómico de la Moringa oleifera y la Estevia spp. con diferentes variedades seleccionadas en base a la experiencia en el cultivo por parte de algunos socios productores del grupo.
- 2.-** Evaluar el material vegetal y el desarrollo de diversas selecciones de ambas especies en el Centro de Experiencias de Cajamar y parcelas de socios de la asociación Avamar. Para ello se estudiará en cultivo al aire libre, diferentes selecciones, densidades de plantación en función del tipo de aprovechamiento, su cosecha y los requerimientos de la postcosecha y se sistematizarán y determinarán las mejores condiciones para cultivar Stevia rebaudiana Bertoni y Moringa oleifera.
- 3.-** Optimizar el envasado y conservación de hojas frescas de moringa para su consumo en fresco.
- 4.-** Optimizar las condiciones de secado de hojas de moringa y estevia.
- 5.-** Evaluar la potencialidad de la moringa y la estevia como ingredientes funcionales para la fabricación de magdalenas y galletas.