

## TITULO DEL GRUPO OPERATIVO

“Grupo Operativo ATHENEA: **Aprovechamiento y mejora de la calidad de la salmuera producto de industrias aceituneras.**”

## OBJETIVO PRINCIPAL

Contribuir al fomento de la economía circular mediante la creación un sistema circular de valorización y aprovechamiento de residuos como son salmueras, lejías y productos orgánicos, derivados de industrias aceituneras.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Para cumplir este objetivo general, se han establecido los siguientes objetivos específicos:

- Generar un sistema capaz de neutralizar hidróxido sódico con ácido clorhídrico para producir salmuera y aplicarla de nuevo en el proceso de fabricación de aceitunas de mesa.
- Estudiar y ensayar para encontrar la metodología más eficaz para la reutilización y regeneración de las salmueras a la vez que se produce la eliminación del color de la salmuera tras el proceso de envasado. Posteriormente, puesta en marcha a escala industrial.
- Diseño y desarrollo de una metodología eficaz y rentable para recuperación y ensilado de la materia orgánica considerada residuo de las industrias aceituneras.
- Desarrollo de un proceso de extracción y separación de polifenoles presentes en las salmueras y evaluación de su uso en alimentación animal.
- Divulgación y transferencia al sector de los resultados del proyecto.

## RESULTADOS ESPERADOS

- Neutralización de las aguas ricas en NaOH (lejías) mediante la reacción con HCl hasta la conversión total en NaCl (salmueras).
- Clarificado de salmueras pardeadas con resinas de adsorción y reutilización en fermentación y expedición.
- Obtención de un método innovador de uso de materia orgánica procedente de las industrias aceituneras viable para la alimentación del ganado. Aprovechamiento de hojas de olivo y orujo deshuesado para ensilados destinados a alimentación animal.
- Obtención de polifenoles a partir de residuos procedente del lavado de las resinas absorbentes empleadas en el clarificado de salmuera. Utilización de los polifenoles obtenidos en alimentación animal.
- Promoción y divulgación de los resultados del proyecto.

## MIEMBROS PARTICIPANTES

- Fundación Citoliva, Centro De Innovación y Tecnología del Olivar y del Aceite.
- Heral Enología S.L.
- Fruyper S.A.
- Viñaoliva.
- Agroalimentaria Manchega de Biotecnología, S.L. (AMBiotec).



## DURACIÓN

-Periodo 1: de 05/2024 a 05/2025

-Periodo 2: de 06/2025 a 01/2027

## PRESUPUESTO

595.436,22 €

## PROGRAMA DE AYUDAS

Ayudas para la preparación y ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos supraautonómicos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri), en el marco del Plan Estratégico de la PAC de España (PEPAC).

## FINANCIA

El proyecto está subvencionado mediante el Plan Estratégico de la PAC, financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

