

Para mais informação:

Página web: lifeoleraregenera.com

Subscrição da newsletter: lifeolearegenera.com/newsletter/



/OleaRegenera



@OleaLife



Life Olea Regenera

O projeto LIFE OLEA REGENERA está focado em transformar a indústria oleícola numa economia circular, mediante a revalorização do bagaço de azeitona. Através de um processo físico e mecânico com resíduo zero, obtêm-se através dos subprodutos de alta qualidade, que se pretende que sejam a base para a formulação de novos produtos para a industria agrícola e pecuária. Desta forma consegue-se eliminar a contaminação derivada do atual processamento e tratamento do bagaço de azeitona.

Life Olea Regenera

Valorização dos bio-residuos procedentes do processo de extração do azeite virgem.

> Número de projeto: LIFE17 ENV/ES/000189

> > Duração:

Data de início: Setembro 2018

Data de fim: Dezembro 2022

Orçamento:

Total: 1.824.730 €. Contribuição da EU: 995.395 €

Sócios:

Fertilizantes y Nutrientes Ecológicos, S.L.
(coordenador do projeto)
Olivais do Sul, S.A.
Orujo Frío, S.L.
CEBAS-CSIC
SOLEX IBÉRICA DE SECADOS
GRANULARES, S.L

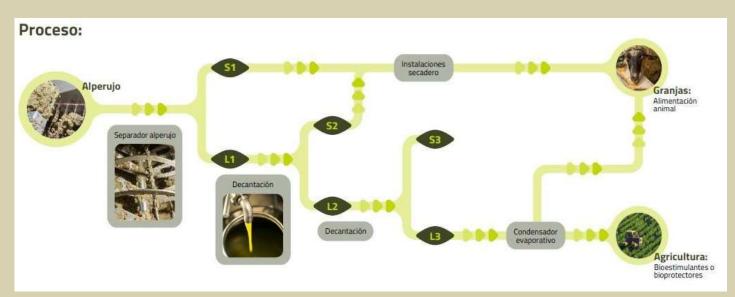












O protótipo para o processamento do bagaço, desenvolvido pelas empresas Orujo Frio y Solex, permitiu processar cerca de 12500 Tn de resíduo. Eliminando por completo o bagaço produzido durante as campanhas do projeto Life Olea Regenera, mediante a transformação em subprodutos de alto valor.

Subprodutos:

L3 a fase líquida obtida a partir do tratamento físico do bagaço. É um extrato estável, com alto valor biológico, por ser rico em hidroxitirosol e seus derivados, fenóis com alto poder antioxidante.

S1 o extrato sólido obtido é rico em fibra, gordura e proteína.



Duas linhas de produtos novos:

Foram concebidos 6 produtos para a **indústria agrícola** a partir de L3.



Todas as formulações mostraram resultados prometedores. As **formulações 1, 2, 3 e 4**, principalmente, mostraram uma melhoria no desenvolvimento e qualidade dos frutos, para as diferentes culturas estudadas.

A Uva, Azeitona e o seu azeite incrementaram a sua composição em polifenóis com estás formulações, concedendo-lhes um valor acrescentado y aumentando a sua vida pos-colheita.

No setor da **alimentação animal** comercializa-se a fração sólida para as formulações de rações no porco ibérico.

Porquê no porco ibérico?

- Estes animais têm uma maior capacidade de consumo
- O preço da ração é mais elevado
- É um produto fácil de armazenar nas explorações de animais

As rações enriquecidas com a fração sólida mostraram melhoras no crescimento, e no perfil de ácidos gordos na gordura dorsal, produzindo um aumento em ácido oleico e uma diminuição na saturação de ácidos gordos.



O azeite da Casa Grande, S.L. foi registado como fornecedor de materias primas de origem vegetal para alimentação animal "Racões de azeitona sem gordura".

O azeite da Casa Grande, S.L. pretende instalar um evaporador concentrativo em 2023, com a finalidade de otimizar o processo de obtenção do subproduto líquido (L3).

A fração líquida encontra-se em processo de registo para ser utilizado como **substituto da vitamina E**.