



Proyecto AE-PUB-2024-030 “SAKURA BERCIANA”

Objetivos:

- Objetivo principal: transferencia de conocimiento para producir industrialmente Amazake ecológico y saludable de castañas y miso.

Contenidos:

- Aplicar y optimizar las técnicas de fermentación utilizando Koji (*Aspergillus oryzae*) sobre castañas.
- Desarrollar e implementar tecnologías 4.0 en los procesos de fermentación.
- Controlar los parámetros de fermentación mediante tecnología IoT (Internet of Things)
- Utilizar simuladores 3D de biorreactores.
- Producir y conocer alimentos ecológicos, contribuyendo al objetivo de desarrollo sostenible de consumo y producción sostenible.
- Realizar prácticas sobre fermentaciones, enzimas y análisis de alimentos.
- Investigar y desarrollar productos fermentados con Koji, como Amazake, miso y otros alimentos, para ajustar y perfeccionar el proceso de producción a escala industrial.
- Elaborar un manual de autocontrol basado en APPCC para productos derivados del Koji.

Resultados del proyecto:

Resultados del proyecto:

Con este proyecto esperamos obtener el desarrollo y creación de alimentos innovadores derivados del koji como el miso y el amazake a partir de castañas, así como otros alimentos que integren el koji.

Para ello esperamos que se produzca una transferencia de conocimiento desde las entidades participantes al instituto Fuentesnuevas que nos permitan desarrollar las elaboraciones de los alimentos descritos. También esperamos que se produzca una transferencia de conocimiento desde el IES Fuentesnuevas a las organizaciones colaboradoras. Creemos que este proyecto puede contribuir al desarrollo económico y social de la región y que contribuye a fomentar la sostenibilidad al difundir conocimiento sobre los productos ecológicos y las practicas respetuosas con el medio ambiente.