

Ecolácteos y yegua-Elaboración de yogur y kéfir de leche de yegua ricos en compuestos antioxidantes

(Informe Visor de Grupos Operativos y Proyectos Innovadores)

En este proyecto se desarrollan productos lácteos ecológicos a partir de leche de yegua, llevando a cabo las siguientes actividades: 1) Lanzando al mercado dos nuevas gamas de productos: yogur y kéfir basados en leche de yegua en producción ecológica. 2) Demostrando la viabilidad de subproductos de la uva como aditivos. 3) Incidiendo en los enfoques innovadores para fijar población rural, con atención especial a la mujer. Para alcanzar estos objetivos de ECOLÁCTEOS YEGUA: -Se aislarán bacterias lácticas de leche de yegua, para producir kéfir y yogur. Se formulará kéfir y yogur de leche de yegua en producción ecológica: con y sin antioxidantes procedentes de subproductos de la uva, con y sin fibra dietética de subproductos de la uva y combinaciones de los anteriores. Se definirán procesos de elaboración de kéfir y yogur de leche de yegua, se identificarán segmentos de mercado y rutas de comercialización, se elaborarán recetas culinarias con estos productos y con la leche de yegua. Todo ello, prestando atención a la explotación de los resultados por las mujeres rurales



Tipo	Proyecto Innovador
Programa (PDR Comunidad Autónoma / PNDR)	Comunidad de Madrid
Año de convocatoria	2018
Correo electrónico	eugenio.miguel@madrid.org
Página web	
Sector	Agricultura
Temática principal	Técnicas de Producción
Temática secundaria	
Inversión	141.556 €