



DAINME-SME

INNOVACIÓN EN
EL SECTOR LÁCTEO DEL
ÁREA MEDITERRÁNEA
PARA PYMES





El objetivo de este proyecto es **mejorar la economía circular de pequeñas y medianas empresas del sector lácteo, en los países de la cuenca Mediterránea.** Se pretende alcanzar este objetivo mediante la **introducción de tecnologías innovadoras y el desarrollo de nuevos productos lácteos de alto valor añadido.**

LOS OBJETIVOS GENERALES SON

VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA QUESERA
por fraccionamiento de proteínas séricas y su incorporación en nuevos alimentos.

NUEVAS OPORTUNIDADES PARA EL USO DEL SUERO DESARROLLANDO
productos para nutrición humana de alto valor añadido con nuevas tecnologías en empresas pequeñas y medianas que actualmente o bien lo utilizan en líquido para alimentación animal o lo vierte directamente a los ríos.

VALORIZACIÓN DE LA LECHE Y EL SUERO DE CABRA Y OVEJA.
Estos animales normalmente se alimentan mediante el pastoreo, lo cual es muy importante para el mantenimiento de la biodiversidad y ecosistemas rurales.

VALIDACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO
para mejorar la sostenibilidad de los procesos actuales y la calidad final del producto obtenido. El desarrollo de estas nuevas tecnologías impulsará a su vez la creación de nuevos puestos de trabajo.

DAINME-SME TIENE CUATRO OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- # Capacitar a las pequeñas empresas para **obtener leche o suero en polvo, utilizando un nuevo sistema de deshidratación** con un menor coste de funcionamiento y una menor inversión respecto a los sistemas usados en la actualidad.
- # **Mejorar la viabilidad del proceso de atomización** (el más usado en nuestro días), introduciendo una tecnología emergente que reduce el consumo energético en un 20-30% y es compatible con fuentes de energía renovables. Dicha tecnología se aplicará a los productos lácteos propuestos en el proyecto.
- # **Fraccionamiento de proteínas séricas para la elaboración de fórmulas infantiles y bebidas energéticas**, a partir del suero obtenido en la elaboración de queso de cabra y oveja. Estas nuevas tecnologías podrían aplicarse tanto al suero como a la leche de vaca.
- # **Nueva estrategia de valorización de productos para empresas queseras pequeñas** - o para empresas queseras medianas que generen sueros en volúmenes susceptibles de utilizar las tecnologías propuestas en el proyecto .

RESULTADOS ESPERADOS

- # **Implementación de soluciones innovadoras, más versátiles, rápidas y rentables** por parte de los pequeños productores, así como de pequeñas y medianas empresas, superando las barreras para la aceptación del mercado
- # **Fortalecer el sector de procesado de alimentos**, de acuerdo a los valores y patrimonio mediterráneos, mejorando así la competitividad.
- # **Crear oportunidades para el crecimiento, la diversificación y la creación de empleo**, especialmente para los pequeños productores y las pequeñas y medianas empresas del sector agroalimentario.
- # **Fortalecer las cadenas alimentarias de valor del área Mediterránea**, apoyando la calidad del producto, el consumo de alimentos saludables y la confianza del consumidor.
- # **Reducir el impacto negativo de la cadena de valor de alimentos** sobre el medio ambiente, con especial referencia al agua.
- # **Apoyar la transición de una economía lineal a una economía circular.**

DAINME



PARA LA MEJORA DE LA ECONOMÍA CIRCULAR EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO DE LÁCTEOS DEL MEDITERRÁNEO

PRESUPUESTO TOTAL	1.956.857,00 €	€
DURACIÓN	36 meses 1 diciembre 2019 - 30 noviembre 2022	⌚
REDES SOCIALES	 @DainmEproject www.linkedin.com/ company/dainme-sme-project/	📱
PÁGINA WEB	www.dainme-sme.eu/	🖱️



Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation

El proyecto DAINME-SME forma parte del programa PRIMA, apoyado por el programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea