

FORMULACIÓN DE LOS RETOS ESPECÍFICOS

RETO ESPECÍFICO

RESUMEN

La deshidratación de vegetales es un método muy útil para preservarlos: los microorganismos que provocan la descomposición no pueden desarrollarse y el producto se mantiene en buenas condiciones para ser consumido durante más tiempo, incluso fuera de temporada. Es, no obstante, necesario seguir un cuidadoso proceso a fin de conseguir resultados óptimos.

El deshidratado tiene un coste energético muy elevado con la tecnología comercial existente.

RESTRICCIONES

La solución debe tener sentido económico.

Deshidratado de ajo

CÓMO PODRÍAMOS

Asesoramiento y/o optimización de la maquinaria para crear una planta de deshidratado de ajo con el proceso lo más eficiente posible o colaborar con empresas de deshidratado de vegetales para utilizar sus instalaciones de forma compartida.

TIPO DE RETO

Tecnología

Proceso

Modelo