

# NUEVO PROCESO CONTINUO PARA LA FABRICACIÓN, DOSIFICADO Y EMPAQUETADO DEL TURRÓN DE JIJONA

**P** PATENTED TECHNOLOGY



## CONTACT DETAILS:

Relaciones con la Empresa  
Oficina de Transferencia de  
Resultados de la Investigación-OTRI  
Universidad de Alicante  
Tel.: +34 96 590 99 59  
Email: [areaempresas@ua.es](mailto:areaempresas@ua.es)  
<http://innoua.ua.es>

## ABSTRACT

El grupo ha desarrollado un proceso innovador para fabricar, dosificar y empaquetar 'Turrón de Jijona' de modo continuo y automático. El modelo pre-industrial desarrollado puede producir aproximadamente 200 kg/h, y consiste en una extrusora de doble husillo que produce la mezcla de materias primas necesaria para la producción del turrón, aumentando considerablemente la producción (el proceso dura varios minutos y al ser automático no se requiere mano de obra), mejorando la calidad higiénica del producto y confiriéndole mayor uniformidad al turrón obtenido.

## ADVANTAGES AND INNOVATIVE ASPECTS

- Incremento considerable en la producción. La duración final del proceso se reduce desde una hora u hora y media, a varios minutos. Este es el tiempo total que el material permanecerá en la extrusora.
- Proceso automático. Como se ha indicado antes, la viscosidad del producto varía enormemente durante el proceso y este hecho se puede usar para mejorar el control y la automatización, pues se obtienen varios beneficios tales como:
  - Se requiere menor cantidad de personal, aumentando la productividad de la instalación.
  - Mayor uniformidad en el producto final gracias al mayor control y al proceso continuo.
  - Automatización del dosificado, reduciendo su manipulación y el exceso de material requerido para obtener un peso fijo.
- Mejora en la calidad higiénica del producto. Con el método actual, hay una constante manipulación humana del producto. Esto se reduciría con el nuevo método de extrusión, que también puede servir para la automatización total de la planta entera. Por tanto, se recomienda en la industria agroalimentaria, ya que el producto estaría en contacto con el equipo aislado (generalmente hecho de teflón o de acero inoxidable de gran calidad) el tiempo justo. De este modo, las condiciones higiénicas se mejorarán considerablemente.

El actual método es casi completamente tradicional, usando equipos viejos e inapropiados. Por esta razón, el producto elaborado requiere manipulación humana de las materias primas. Algunas compañías han incorporado tecnología moderna, pero la necesidad de un proceso de cocinado continuo todavía no se ha solucionado. Por tanto, la empresas que adquieran esta nueva tecnología o el know-how, estarán en una situación privilegiada respecto a los competidores del sector.

## MARKET APPLICATIONS

Fabricación continua de Turrón de Jijona. Es posible desarrollar un proceso totalmente automático de dosificado y empaquetado. Mejoras en la uniformidad del producto final.

## COLLABORATION SOUGHT

Vender esta nueva tecnología a empresas y/o mejorarla a través de proyectos de I+D+i.

---