# DESAFÍO UNIVERSIDAD - EMPRESA

***Esta necesidad tecnológica forma parte del Concurso de Proyectos de I+D+i y/o consultoría en colaboración Universidad – Empresa "Desafío Universidad Empresa" 2016 organizado por la Fundación Universidades y Enseñanzas Superiores de Castilla y León.***

## TÍTULO DE LA DEMANDA TECNOLÓGICA A RESOLVER

**Referencia:**

NT06

**Título de la demanda tecnológica propuesta**

Deshidratador solar ecológico

**Acrónimo:**

Dhs

**Áreas de interés de la demanda tecnológica**

(Principal) Agroalimentación y Recursos Naturales

**Resumen:**

Construir un deshidratador solar, zona de envasado y conservación del producto deshidratado. Se trata de un proyecto de pequeñas proporciones con el que pretendemos ampliar nuestro mercado y aprovechar mejor nuestra producción ecológica.

## DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD DEMANDADA

**1.- Descripción de la demanda tecnológica**.

Tenemos una producción ecológica de frutas y verdura , con un canal de comercialización local del producto fresco (km 0). Queremos una proyección fuera de nuestra comarca, conservando los máximos nutrientes de nuestros productos, qué no requiera consumo energético para su conservación , fácil de transportar y que tenga nicho de mercado. El deshidratado solar cumple con los requisitos de cuidado del producto y medioambiente que buscamos.

Deseamos construir una estancia de 8 ó 10 metros cuadrados como deshidratados solar, para ello utilizaríamos placas solares y acumuladores de agua caliente. Necesitamos asesoramiento técnico para:

-Instalaciones necesarias para crear una estancia de secado y fermentado a temperaturas entre 40 y 65 grados usando las placas existentes.

-Ventilación y sistemas control necesarios.

-Maquinaría para envasado y conservación del producto deshidratado. En el envasado sería para el producto deshidratado, legumbre y semillas para germinar.

-Estudio de necesidades previas a la deshidratación según el tipo de producto. (Frambuesa, grosella, ajo negro, Physalis, tomate,etc)

Buscamos una instalación muy pequeña, dando un doble aprovechamiento a las instalaciones ya existentes, con energía renovables, para elaborar productos saludables 100% naturales.

**2.- Antecedentes.**

Tenemos una instalación de 8 placas solares, 2 acumuladores de agua caliente una centralita que se utilizan de octubre a abril para calefacción. Esta instalación esta en desuso durante los meses de mayo a septiembre, justo los meses donde más sol tenemos y donde producimos más producto.

La instalación dispone además de una caldera que salta según se programe para calentar el agua cuando no hay suficiente sol. Esta situación no suele darse en los meses en que deseamos deshidratar.

Existe un local de 25 metros para reformar.

**3.- Posibles enfoques del proyecto de investigación.**

Queremos un enfoque basado en energía renovable, respetuoso con el medio ambiente, que conserve los máximos nutrientes de la forma más artesana posible.

**4.- Enfoques sin interés.**

PALABRAS CLAVE: Deshidratados solar ecológico envasado secado fermentado

---

***Si desea remitir una propuesta de solución tecnológica (proyecto de investigación y/o consultoría) deberá enviar el** formulario de participación (ANEXO II)**, descargable en www.redtcue.es/, a una de las direcciones de correo electrónico que se indican en las bases del concurso antes del 15/06/2016.***

*Acceso a información general del concurso*