



CENTRO DE INVESTIGACIONES  
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS  
DE EXTREMADURA

# DIVERSIFICACIÓN EN LA COMERCIALIZACIÓN DE HIGO

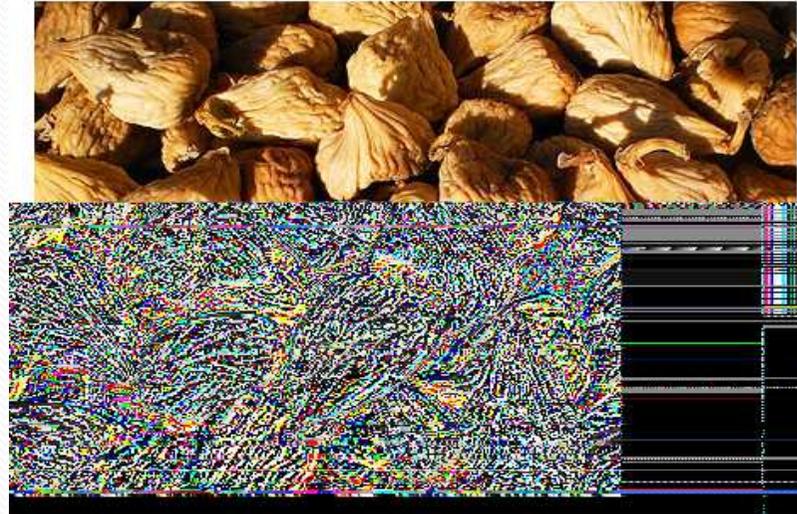
**Dra. M<sup>a</sup> José Rodríguez Gómez**  
*(Facultativo Agroalimentario CICYTEX)*

***ALMOHARÍN, 26 de Noviembre de 2014***



**GOBIERNO DE EXTREMADURA**  
Consejería de Empleo, Empresa e Innovación

## Higo fresco y seco de Extremadura



## Higo fresco y seco de otros Países



Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura

# ESTRATEGIA

**PRODUCTO DE ALTA CALIDAD**



**DIVERSIFICACIÓN**



**Nuevas posibilidades o  
productos derivados del higo**



# HIGO SECO

*Variedad*



*Aspecto*



*Marketing*



# HIGO SECO

## Pérdida de Calidad en el Almacenamiento del Higo Seco

**Pérdida de Agua**  
(endurecimiento del higo)

**Depósitos Cristalinos**  
(en la superficie del higo)



# HIGO SECO



**Alternativa: películas comestibles de naturaleza lipídica**



**Mantiene las cualidades sensoriales durante largos periodos**

# CONTROL DE LA HUMEDAD



Higos de campo

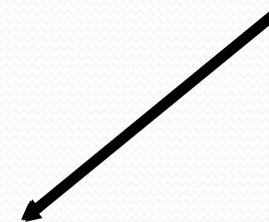


Escaldado

- Limpieza microbiológica
- Rehidratación



Secado



Almacenamiento  
a Tª ambiente

**Humedad??**

**Recontaminación??**



# CONTROL DE LA HUMEDAD



**STANDARIZACIÓN DE PRODUCTO mediante  
cámaras de Temperatura y Humedad controladas**



Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura

**Codex Alimentarius**

$$T^a = 5 - 10 \text{ }^\circ\text{C}$$

$$H < 65\%$$

# PRODUCTOS DERIVADOS DEL HIGO



Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura

# IMPORTANCIA TECNOLÓGICA DEL HIGO COMO MATERIA PRIMA

- **No tiene hueso** (pequeñas pepitas)
- **No tiene piel que sea necesario separar**



# IMPORTANCIA TECNOLÓGICA DEL HIGO COMO MATERIA PRIMA

- **No tiene hueso** (pequeñas pepitas)

	g/100 g		mg/100 g
Proteínas	3.1		
Carbohidratos	66.2		
Grasas (w-3,6)	0.5		
Fibra	12.0 <i>Funcional</i>	Minerales:	
Soluble (40%)		Na	12
Insoluble (60%)		K	550
Polifenoles	1.1	Ca	113
		Mg	50
		P	60
		Fe	3



# IMPORTANCIA TECNOLÓGICA DEL HIGO COMO MATERIA PRIMA

- **No tiene hueso** (pequeñas pepitas)
- **No tiene piel que sea necesario separar**
- **Rico en azúcares** (alimento muy energético)

	g/100 g
Proteínas	3.1
Carbohidratos	66.2
Grasas (w-3,6)	0.5
Fibra	12.0
Soluble (40%)	
Insoluble (60%)	
Polifenoles	1.1



# IMPORTANCIA TECNOLÓGICA DEL HIGO COMO MATERIA PRIMA

- **No tiene hueso** (pequeñas pepitas)
- **No tiene piel que sea necesario separar**
- **Rico en azúcares** (alimento muy energético)
- **Contenido bajo en grasa** (w-3 y w-6)

	g/100 g
Proteínas	3.1
Carbohidratos	66.2
Grasas (w-3,6)	0.5
Fibra	12.0
	Soluble (40%)
	Insoluble (60%)
Polifenoles	1.1



Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura



# PRODUCTOS DERIVADOS DEL HIGO

- **Confitados**
- **Fermentación**



# PRODUCTOS CONFITADOS

Higos en  
almíbar



# PRODUCTOS CONFITADOS

**Mermeladas**



# PRODUCTOS CONFITADOS

**Higos con  
chocolate**



# PRODUCTOS DE FERMENTACIÓN

Vinagre



# PRODUCTOS DE FERMENTACIÓN

Aguardiente



Área de enología



# Muchas gracias



CENTRO DE INVESTIGACIONES  
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS  
DE EXTREMADURA

[cicytex@gobex.es](mailto:cicytex@gobex.es)

GOBIERNO DE EXTREMADURA

Consejería de Empleo, Empresa e Innovación

[cicytex.intaex@gobex.es](mailto:cicytex.intaex@gobex.es)