

Resfood prevé conseguir ahorros importantes en procesados de cuarta gama y zumos

Noticias

Se estima que un 30 % de los alimentos que se producen en Europa se pierden o se desechan y que, aunque se han realizado importantes avances, "la utilización de recursos todavía es muy ineficiente debido a la falta de soluciones tecnológicas".

El consorcio europeo Resfood (Resource Efficient and Safe Food Production and Processing), puesto en marcha por 18 empresas y centros tecnológicos europeos, confía en mejorar la **eficiencia de recursos** en la producción y procesado de **alimentos de cuarta gama y zumos** con el empleo de tecnologías innovadoras.

Fuentes de uno de sus miembros, el **Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)**, han apuntado que Resfood prevé que esos ahorros pasen por la recuperación de entre un 30 y un 75 % del agua y el 80 % de los nutrientes utilizados en la producción y procesado de alimentos.

Han añadido que se estima que un 30 % de los alimentos que se producen en Europa se pierden o se desechan y que, aunque se han realizado importantes avances, "la utilización de recursos todavía es muy ineficiente debido a la falta de soluciones tecnológicas, conocimiento y concienciación sobre salud y seguridad alimentaria".

Resfood, cuya financiación procede del Séptimo Programa Marco europeo, cuenta entre sus asociados con diez pequeñas y medianas empresas, entre las que se encuentran las españolas CT-Adesva Agroindustrial, Vega Mayor y Agrícola El Bosque.

Redacción