

Tomates envasados con tomates

Noticias

Las empresas de envasado se afanan por lograr métodos de envasado más respetuosos con el medio ambiente

El tomate es uno de los frutos más apreciados por los europeos y forma parte de innumerables recetas, ya sea fresco o enlatado. Cabe por tanto preguntarse dónde van a parar los subproductos residuales del tomate. Investigadores europeos han dado con una solución para aprovecharlos.

El proyecto BIOCOPAC («Development of bio-based coating from tomato processing wastes intended for metal packaging») trabaja en el desarrollo de lacas alternativas basadas en productos biológicos (procedentes del tomate) para su aprovechamiento por la industria alimentaria y que cumplan con la Directiva europea 2008/98/CE y reduzcan la cantidad de residuos generados.

Las empresas de envasado se afanan por lograr métodos de envasado más respetuosos con el medio ambiente. El equipo de BIOCOPAC confía en que este nuevo sistema de envasado supere las prestaciones de las latas metálicas y reduzca el empleo de contenedores de plástico. Al mismo tiempo, aumentará la competitividad de pequeñas y medianas empresas (PYME) dedicadas al envasado con metales.

El consorcio de BIOCOPAC, coordinado por Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA, Italia), trabaja en una laca termoendurecida de base biológica. El equipo al cargo comenzó por un análisis de los residuos del tomate para pasar posteriormente al desarrollo de un método de extracción de biorresina y su optimización. Para la extracción de la biorresina de la piel del tomate se emplean técnicas respetuosas con el medio ambiente. Esta biorresina está compuesta de cutina, un material hidrófugo similar a la cera que existe en la pared de distintas células vegetales.

La laca para el envasado metálico de productos alimentarios con diversas propiedades fisicoquímicas será también completamente natural. La laca final guardará mucha similitud con las usadas hasta ahora y será adecuada para su aprovechamiento industrial.

Si bien cumplirá con la normativa europea vigente, los socios efectuarán no obstante ensayos adicionales para asegurarse de que el producto final es adecuado para el enlatado y el envasado de productos alimentarios. En un congreso celebrado en 2012, el Dr. Paolo Brenni de Salchi Metal Srl., empresa asociada a BIOCOPAC, explicó los beneficios del producto en los siguientes términos: «De esta forma, cuando el proyecto concluya, será posible contar con instrucciones detalladas sobre cómo emplear las lacas nuevas en usos que impliquen contacto con alimentos y también con información sobre sus ventajas económicas y medioambientales».

El planteamiento científico de BIOCOPAC se basa en una antigua patente de SSICA de la década de los años cuarenta. Este proyecto podría impulsar nuevas investigaciones sobre otros productos biológicos que generen herramientas eficaces y alternativas asequibles para otros mercados. En último término, la investigación potenciará el empleo de recursos agroalimentarios renovables y facilitará la labor de las empresas por adoptar prácticas más ecológicas gracias a un sistema de envasado metálico seguro y reciclable.

En el consorcio de BIOCOPAC participan cuatro centros de investigación, cuatro PYME y tres empresas grandes de República Checa, Francia, Italia, Grecia, Liechtenstein y España. La colaboración entre grupos industriales dedicados al tratamiento de residuos y al procesamiento del tomate y productores de latas y lacas garantizará que los resultados del proyecto se ajusten a las necesidades industriales. El proyecto, financiado en virtud del tema «Investigación en beneficio de las PYME» perteneciente al Séptimo Programa Marco (7PM), finalizará a finales de otoño de 2013.

RETA

