

Proyectan envases que alarguen la vida útil de los alimentos

Noticias

La finalidad es mejorar las propiedades de los productos frescos envasados, principalmente pescados

El [Centro Tecnológico del Plástico andaluz \(Andaltec\)](http://www.andaltec.org/) [1] ha puesto en marcha un proyecto de I+D que pretende alargar la vida útil de los alimentos mediante el uso de envases con antioxidantes y antimicrobianos de origen natural, denominado **Envactiplas**.

Esta iniciativa, financiada por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empresa, cuenta con la participación de la Universidad de Jaén, la Fundación Ctaqua y varias pymes andaluzas, según un comunicado de Andaltec. La finalidad es mejorar las propiedades de los productos frescos envasados, principalmente pescados, para conseguir que se mantengan frescos durante más tiempo. Para conseguir este objetivo, los técnicos del centro están utilizando antimicrobianos y antibacterianos de origen natural en los envases fabricados con material plástico.

La responsable del proyecto María de los Angeles Pancorbo ha explicado que estos compuestos los utilizarán "de aditivos a distintos plásticos, como polietileno, polipropileno, policloruro de vinilo, poliestireno o bipolásticos de origen natural, ya que estos son los plásticos normalmente usados en la fabricación de envases".

La última parte del proyecto consiste en la realización de ensayos industriales para ver el efecto de los nuevos envases en producto envasado real. Además, la investigadora ha recordado que la industria agroalimentaria cuenta con un gran peso en la economía andaluza, por lo que la obtención de envases innovadores y con propiedades mejoradas es de gran interés para las empresas del sector.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.andaltec.org/>