



UNIÓN EUROPEA



"Una manera de hacer Europa"

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

AYUDAS COMPETITIVAS INFO-CTC ACTIVIDADES I+D NO ECONOMICAS 2019

Ayudas del Instituto de Fomento de la Región de Murcia dirigidas a los Centros Tecnológicos de la Región de Murcia destinadas a la realización de actividades de I+D de carácter no económico, cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

MODALIDAD 1 – PROYECTOS I+D INDEPENDIENTE

TITULO: ESTUDIO Y DESARROLLO DE FILMS BIODEGRADABLES PARA ENVASADO DE ALIMENTOS FRESCOS O MÍNIMAMENTE PROCESADOS. ET1BIOFRE

FECHA INICIO: enero2019 / **FECHA FIN:** diciembre2019

RESUMEN: En los últimos años, para satisfacer nuevas demandas de los consumidores, ha experimentado un gran desarrollo comercial una nueva gama de productos vegetales vivos, acondicionados para su consumo íntegro y directo, elaborados con técnicas sostenibles y métodos físicos, lavados, desinfectados, mantenidos refrigerados y, generalmente, envasados en atmósfera modificada (EAM) en una película plástica, con las propiedades sensoriales y nutritivas del producto original, y con calidad y seguridad garantizada.

Las frutas y verduras mínimamente procesadas en fresco o de la IV Gama experimentan el mayor crecimiento de la industria alimentaria mundial por atender esta demanda y los nuevos hábitos de compra a un costo razonable.

El presente y el futuro de estos productos está lleno de oportunidades. En este sentido, las empresas están desarrollando nuevas gamas, formatos, envases, categorías, etc.

Para su envasado, tradicionalmente, se utilizan films poliméricos (polietileno, polipropileno) debido a su gran disponibilidad a un coste relativamente bajo con un buen rendimiento mecánico y una buena barrera al oxígeno y al dióxido de carbono.

Sin embargo, el uso extensivo de films sintéticos ha dado lugar a graves problemas medioambientales debido a su baja tasa de biodegradabilidad.

Según la Comisión Europea, los residuos plásticos, representan más del 80% del total de los residuos marinos, lo que afecta a los ecosistemas, la biodiversidad y, potencialmente, la salud humana, y genera una preocupación generalizada.



“Una manera de hacer Europa”

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

Muchos envases no se pueden reciclar ya que están formados por diferentes materiales en una misma estructura difíciles de separar.

Todo ello ha originado que, fruto de las presiones del consumidor, exista una necesidad creciente en el sector del envase y embalaje de reemplazar los films de envasado fabricados con productos petroquímicos por materiales biodegradables.

Muchos esfuerzos se han centrado en el estudio de films biodegradables de altas prestaciones para envasado de alimentos de mayor valor añadido (carne y pescado). Sin embargo, en el caso del envasado de frutas y hortalizas frescas, de menos valor añadido, pero de gran consumo y claves para economías regionales como la murciana, aun no se ha encontrado una solución realmente viable que mantenga un equilibrio entre todas las necesidades que demanda el mercado:

- Envase biodegradable, minimizando el impacto al medioambiente.
- Envase que proteja al alimento durante al menos la misma vida útil que el convencional.
- Precio del envase asumible por el consumidor y el fabricante.
- Envases adaptados a la necesidad de cada hortaliza.

Este proyecto se centra en el estudio y desarrollo de films biodegradables válidos para envasado de frutas y verduras frescas y de IV Gama.

A partir de los resultados obtenidos, se elaborará una guía práctica que servirá de ayuda a los operadores del sector en la transición del uso de films convencionales al uso de films biodegradables para envasado de frutas y verduras.

*Para más información contactar con Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

Presentación García Gómez: sese@ctnc.es

Proyecto subvencionado por una cantidad global de 70.065,19 por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) y cofinanciado en un 80%, es decir, hasta 56.052,15 con recursos del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). Enmarcado dentro de la “Estrategia de Investigación e Innovación para la Especialización Inteligente de la Región de Murcia” (RIS3MUR), contribuyendo a la mejora de la competitividad regional mediante la generación, desarrollo y transferencia de tecnologías alimentarias, alineadas con las principales demandas del tejido productivo regional.