

ENVASE ACTIVO ELABORADO A PARTIR DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS



CONTACT DETAILS:

Relaciones con la Empresa
Oficina de Transferencia de
Resultados de la Investigación-OTRI
Universidad de Alicante
Tel.: +34 96 590 99 59
Email: areaempresas@ua.es
<http://innoua.ua.es>

ABSTRACT

El grupo de investigación de *Materiales Carbonosos y Medio Ambiente* de la Universidad de Alicante ha desarrollado un innovador envase activo que aprovecha los residuos procedentes de la industria alimentaria. Estos envases se elaboran a partir del carbón activado obtenido de los residuos y presenta una excelente capacidad de adsorción del etileno. Por ello es una solución ideal para retrasar la maduración de las frutas y verduras, aprovechando residuos agroalimentarios.

Esta tecnología es muy interesante para empresas agroalimentarias que quieran reaprovechar sus residuos y generar un producto de alto valor añadido.

Se buscan empresas interesadas en adquirir esta tecnología para su explotación comercial.

TECHNOLOGY ADVANTAGES AND INNOVATIVE ASPECTS

VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA

La presente tecnología presenta múltiples ventajas:

- Posibilidad de reaprovechar un residuo que no posee valor y que genera un coste económico y medioambiental.
- El envase activo puede adsorber el gas etileno generado por los alimentos y que provoca la aceleración del proceso de degradación.
- Aumenta la vida útil de los alimentos.
- Contribuye a la reducción global del desperdicio alimentario.
- El nuevo proceso presenta una serie de ventajas técnicas respecto a sus antecesores como son:
 - o Método más eficiente en el que el contenido en humedad no es un inconveniente.
 - o Mayores rendimientos
 - o Menores tiempos de procesado
 - o Menores temperaturas necesarias para el procesado.
 - o Material más estable
 - o Menor velocidad de saturación del envase
 - o Sistema integrado en el propio envase
 - o Uso de reactivos químicos más sostenibles.
 - o Posibilidad de ser reutilizado en sucesivos procesos.
 - o Menor frecuencia de reemplazo debido a la alta porosidad
- En torno al 40% del residuo puede transformarse en carbón activado e incorporarse al envase activo

ASPECTOS INNOVADORES DE LA TECNOLOGÍA

El aspecto más innovador de la presente tecnología es la posibilidad de aprovechar un residuo que genera un coste económico y medioambiental, y convertirlo en un elemento de alto valor añadido que puede aprovechar la propia industria alimentaria para producir un envase alimentario. Además, este envase permite aumentar la vida útil de los alimentos, por lo que aporta un nuevo elemento competitivo a la empresa y a sus productos.

Todo ello se consigue con un proceso más eficiente y fácil de implementar en la propia instalación de la empresa.

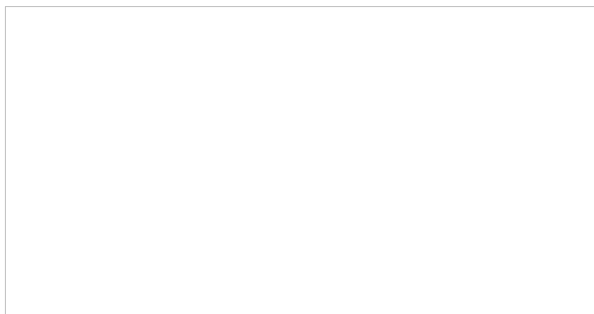


Fig 2. Envases generados con la nueva tecnología

MARKET APPLICATIONS

Esta tecnología es especialmente interesante para el **sector agroalimentario** y, en especial, para las **empresas hortofrutícolas**.

COLLABORATION SOUGHT

Se buscan empresas interesadas en adquirir esta tecnología para su **explotación comercial** mediante:

- Acuerdos de licencia del conocimiento.
 - Acuerdo de proyecto de I+D (cooperación técnica) para emprender proyectos relacionados con la tecnología.
-