

# ENVASE ACTIVO ELABORADO A PARTIR DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS

#### \_\_\_\_

#### DATOS DE CONTACTO:

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

#### RESUMEN

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.

## VENTAJAS Y ASPECTOS INNOVADORES

### 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

y convertirlo en un elemento de alto valo	ecnología es la posibilidad de aprovechar un residuo que genera un coste económico y medioambiental r añadido que puede aprovechar la propia industria alimentaria para producir un envase alimentario a vida útil de los alimentos, por lo que aporta un nuevo elemento competitivo a la empresa y a sus
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
APLICACIONES DE LA OFERTA	
Esta tecnología es especialmente interesar	te para el sector agroalimentario y, en especial, para las empresas hortofrutícolas.
COLABORACIÓN BUSCADA	
Calaurana anamana internasada an adautivi	r esta tecnología para su <b>explotación comercial</b> mediante:
Acuerdos de licencia del conocimie	
	ración técnica) para emprender proyectos relacionados con la tecnología.
***************************************	