



Una de las investigadoras muestra una lámina del nuevo material.

INFORMACIÓN

Cáscara de almendra y hueso de aceituna para crear envases para la conservación de fruta

► El proyecto de investigación de la UA pretende incrementar la vida de los alimentos utilizando carbón activado preparado a partir de los residuos

J. A. MARTÍNEZ

■ Cáscaras de almendra y huesos de aceituna para fabricar envases que conserven mejor la fruta. Éste es uno de los proyectos en que trabaja la Universidad de Alicante y que cuenta con una aportación de 190.000 euros de la Generalitat Valenciana.

Investigadores de la Universidad de Alicante trabajan en el desarrollo de un envase activo, con material procedente de cáscaras de almendra y huesos de aceituna, que conservará mejor frutas y verduras, mediante la adsorción del gas que emiten estos alimentos durante su proceso de maduración usando carbón activado obtenido a partir de estos residuos.

El equipo de ENCARBIO, proyecto en el programa valorización y transferencia de resultados de investigación a las empresas (INN-

VA1/2022/26), está formado por Diego Cazorla, Emilia Morallón, Ángel Berenguer y Jessica Chaparro. Además, cuenta con la colaboración de ITENE, centro tecnológico especialista en I+D+i en envases y embalaje.

En concreto, el grupo de Investigación de Materiales Carbonosos y Medio Ambiente de la UA está desarrollando envases activos que incorporan componentes capaces de absorber sustancias perjudiciales para prolongar la vida útil de los alimentos. Uno de estos es el carbón activado, que se sintetiza en los laboratorios de la UA usando como material de partida residuos de biomasa, como cáscara de almendra y huesos de aceituna.

Diego Cazorla explica que estos carbones activados «tienen una excelente capacidad de adsorción

de etileno, que es el gas que emiten las frutas y las verduras durante su proceso de maduración, por lo que el objetivo del envase es retrasar su maduración, contribuyendo a reducir el desperdicio de alimentos y, además, a aprovechar residuos de otras empresas, dándoles vida útil y creando envases biodegradables».

Según la Comisión Europea y la organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, un tercio de los alimentos para consumo humano a nivel mundial son desperdiciados. En España la fruta es el alimento que más se desperdicia, junto con las verduras, hortalizas, lácteos, bebidas, pan y productos cárnicos frescos. Cazorla indica que, con estos datos, «el desarrollo de tecnologías de conservación es fundamental para reducir esta tendencia».