

Cómo ahorrar material en los envases biodegradables para alimentos

Los nuevos diseños en envases biodegradables para alimentos pueden suponer hasta un 16% de ahorro en material, según los resultados del proyecto SOSTPACK en el que participan los centros tecnológicos AINIA y AIMPLAS. Las primeras demostraciones se han realizado con envases tipo bandeja y bolsa en productos como *snacks*, bebidas lácteas y carnes.

SINC

10/2/2017 11:49 CEST



Los investigadores tratan de mejorar las propiedades de los materiales plásticos biodegradables para el envasado de alimentos. / Proyecto SOSTPACK

El coste de los envases biodegradables para alimentos podría reducirse hasta un 16% si se utilizan los diseños de envases apropiados. Este es uno de los primeros resultados obtenidos por el centro tecnológico AINIA y el instituto tecnológico del plástico AIMPLAS, en el marco del proyecto SOSTPACK que tiene como objetivo mejorar las propiedades de los materiales plásticos biodegradables para facilitar su incorporación al mercado del envasado de alimentos.

El proyecto SOSTPACK tiene como objetivo mejorar las propiedades de los materiales plásticos biodegradables para facilitar su incorporación al mercado del envasado de alimentos

En su primer año este proyecto, que cuenta con el apoyo del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE) y los fondos europeos FEDER, se ha centrado en identificar materiales biodegradables que puedan servir como alternativa a los plásticos tradicionales, posibilitando a su vez que la vida útil del alimento que contiene, así como sus características nutricionales y sensoriales y las propiedades del envase, sean similares. Los primeros trabajos demostrativos se han realizado con envases tipo bandeja y bolsa en productos como *snacks*, bebidas lácteas y carnes, aunque a lo largo del proyecto se abordarán otros.

Para ello, se han utilizado de forma conjunta diversas tecnologías con las que se han realizado envasados de productos con materiales biodegradables para estudiar las propiedades barrera y la resistencia térmica de estos materiales, incluyendo posibles mejoras estructurales para que puedan ser procesados en equipos industriales convencionales. Asimismo, un estudio de espesores en envases estándares tipo bandeja habituales en carnes, ha mostrado mejoras de más de un 15% en el reparto de espesores en los puntos críticos del envase.

Cada vez más los consumidores y la industria demandan envases más sostenibles y seguros, debido a una mayor preocupación por el medio ambiente y por la necesidad de ahorrar costes de producción y distribución de los productos que se consumen. Sin embargo, el 74% de estos productos son distribuidos en envases fabricados con derivados del petróleo. Los materiales biodegradables son una alternativa, pero todavía requieren superar cuestiones técnicas y económicas para que su implantación en el mercado sea una realidad.

La finalidad del proyecto SOSTPACK es mejorar y adaptar las características de los materiales biodegradables y compostables existentes, para facilitar su incorporación al mercado del envasado de alimentos, y que puedan convertirse en una alternativa sostenible manteniendo tanto su vida útil, como sus características organolépticas y nutricionales.

Derechos: **Ainia Centro Tecnológico**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)