Actifilm

by tecnalia

RECUBRIMIENTOS NATURALES Y COMESTIBLES PARA LA **CONSERVACIÓN Y ENVASADO ACTIVO DE ALIMENTOS**

tecnalia Inspiring Business

www.tecnalia.com

RECUBRIMIENTOS NATURALES Y COMESTIBLES PARA LA **CONSERVACIÓN Y ENVASADO ACTIVO DE ALIMENTOS**

Recubrimientos comestibles que permiten **alargar la vida útil** de los alimentos, dando respuesta a la creciente demanda de alimentos **naturales**, **seguros** y adaptados al consumidor actual.

¿Sabías qué?

- **Un tercio de los alimentos** producidos para el consumo humano **se pierde** o se desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a cerca de 1.300 millones de toneladas al año.
- El **5% de las frutas y hortalizas** que se comercializan anualmente en Europa **se estropean en la distribución** a causa de hongos, bacterias y la acción del etileno, hormona vegetal responsable de la maduración del producto.
- Los tratamientos que habitualmente se aplican en las centrales hortofrutícolas, son **fungicidas de síntesis química** lo cual implica **problemas por toxicidad y la aparición de resistencias.**
- **El envasado representa el 2% del PIB** de la mayoría de los países desarrollados. **La mitad de la producción se aplica a envasado de alimentos.**
- La pérdida y el desperdicio de alimentos también ejercen una **presión innecesaria sobre el medio ambiente**, lo que da lugar al **agotamiento de los recursos naturales** y a la **emisión de gases de efecto invernadero.**

DEMANDA DE **NUEVAS SOLUCIONES**

El **consumidor** persigue productos más frescos y naturales, con menor contenido en aditivos y que **conserven sus propiedades nutritivas y organolépticas** tras el procesado y envasado.

Las **industrias** necesitan llevar sus productos a mercados cada vez mas lejanos, aumentando así su rentabilidad.

Buscan **tecnologías y enfoques innovadores** que ayuden a mantener la **inocuidad** y la **calidad**, **incrementando la vida útil de los productos frescos** y preservando su valor nutricional.

Cambios de hábitos de compra: incremento de la venta por internet.

NUESTRA **SOLUCIÓN**

Aplicable sobre la superficie del alimento o sobre la superficie del material de envasado, **cumple diferentes funciones:**

- **Barrera** a humedad y oxígeno.
- **Posibilidad de incorporar compuestos activos en su formulación** (antioxidantes, antimicrobianos, aromas, vitaminas, etc.) para el alargamiento de la vida útil o para la mejora de las cualidades organolépticas o nutricionales.
- Reduce la **migración de humedad, grasa, aromas**, etc. entre los distintos componentes del alimento y mantiene así las características sensoriales del alimento.

APLICACIONES

→ **Recubrimiento de frutas sin cáscara.** Validada la tecnología para la manzana:

- Alargamiento de la vida útil de un mes.
- Reducción de peso 30% menor.
- Firmeza casi un 35% superior.
- No altera el color, olor o sabor de la fruta.
- De fácil fabricación y aplicación en húmedo por pulverizado.
- Complementa a los sistemas actuales de conservación, si los hubiera.
- Coste competitivo y alto rendimiento (1 litro solución recubre aprox. 100 kg de manzanas).
- Tecnología protegida por secreto industrial.

→ **Recubrimiento sobre carne fresca:**

- Validada la tecnología para carne fresca de ave.
- Aplicación por pulverizado en la superficie o por inmersión.
- Sin cambios notables en las propiedades organolépticas (color, sabor).
- Adicional a los sistemas actuales de conservación, si los hubiera.
- Coste competitivo y alto rendimiento (1 litro solución recubre aprox. 1m^2 de carne).

→ **Recubrimiento biodegradable** aplicado sobre la superficie de materiales de envasado:

- Control de la migración de humedad y crecimiento microbiológico.
- Pueden llevar incorporados aditivos antimicrobianos y antixidantes naturales para el desarrollo de envases activos.
- Posibilidad de aplicación sobre materiales plásticos de envasado, papel y cartón.

VENTAJAS

- **Alargamiento de la vida útil** de productos.
- **Apertura a nuevos mercados**, ya que los productos pueden ser transportados a mayores distancias sin deteriorarse o perder propiedades.
- **Mayor seguridad alimentaria**, ya que se garantiza que el consumidor recibe los alimentos en su hogar en condiciones óptimas.
- Reducción de la contaminación ambiental al utilizar **materiales comestibles procedentes de fuentes renovables**.

A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO

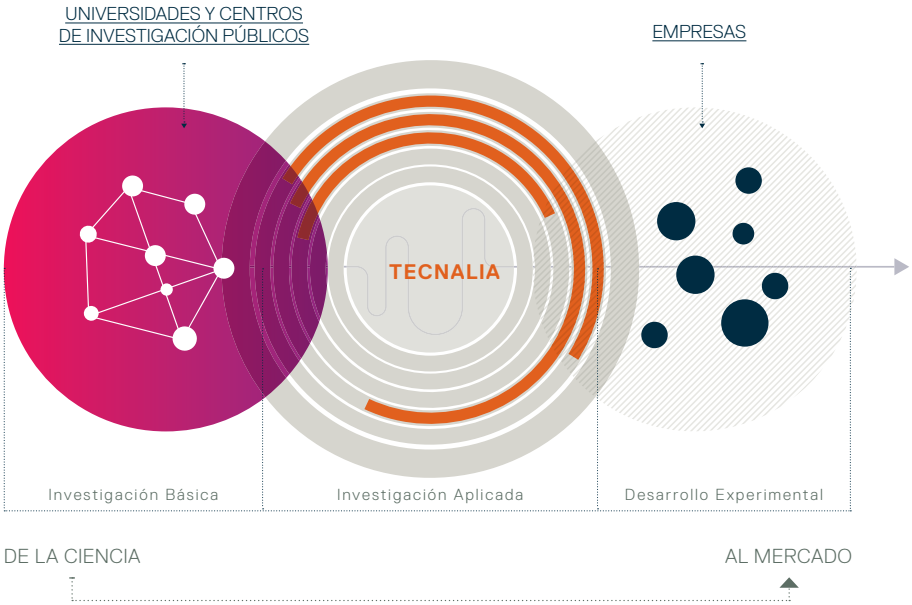
- Empresas **envasadoras** que manipulan fruta y empresas **suministradoras** de tratamientos post-cosecha de la fruta.
- Empresas carnicas **transformadoras -envasadoras.**
- Empresas **suministradoras** de envases para alimentos frescos.

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

TECNALIA pone a disposición de sus clientes la oportunidad de:

- **Licenciamiento** de la tecnología.
- **Desarrollos específicos** para clientes bajo contrato.
- Acordar una manera de explotación, a riesgo compartido, para el desarrollo de nuevos productos a través de la **creación de una nueva empresa**, u otros.

TECNALIA
ES UN CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO REFERENTE EN EUROPA



TENEMOS MUCHO QUE HACER **JUNTOS**

Porque nuestro trabajo no se entiende sin el tuyo, porque queremos trabajar junto a ti para que tu empresa pueda competir mejor. Porque contigo, estamos desarrollando la tecnología capaz de transformar el presente.

El futuro es tecnológico, compartámoslo.

blogs.tecnalia.com

tecnalia Inspiring Business

Actifilm
by tecnalia

Contacto: Mª CARMEN VILLARÁN
mcarmen.villaran@tecnalia.com
+34 671 645 872