



Desarrollo de soluciones de envase activo para productos secos

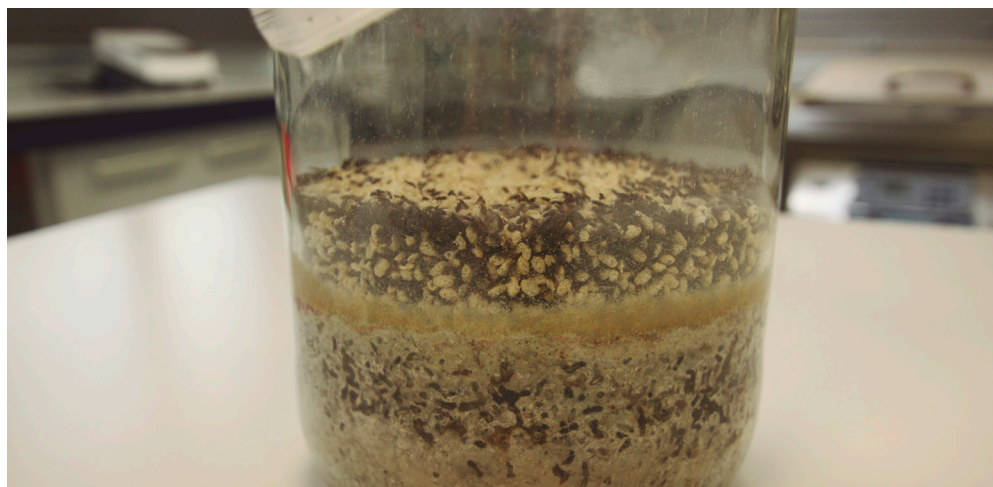
Necesidades detectadas

1. Una de las problemáticas de la industria que trabaja con productos secos, en concreto con aquellos que presentan un elevado contenido graso en su composición como son los frutos secos, es la merma de calidad debido al **enranciamiento**.

Este proceso es consecuencia de reacciones de **oxidación** que tienen lugar en las grasas y que conllevan alteraciones sensoriales en el alimento (deterioro de sabor, aroma y color), así como pérdidas nutricionales.

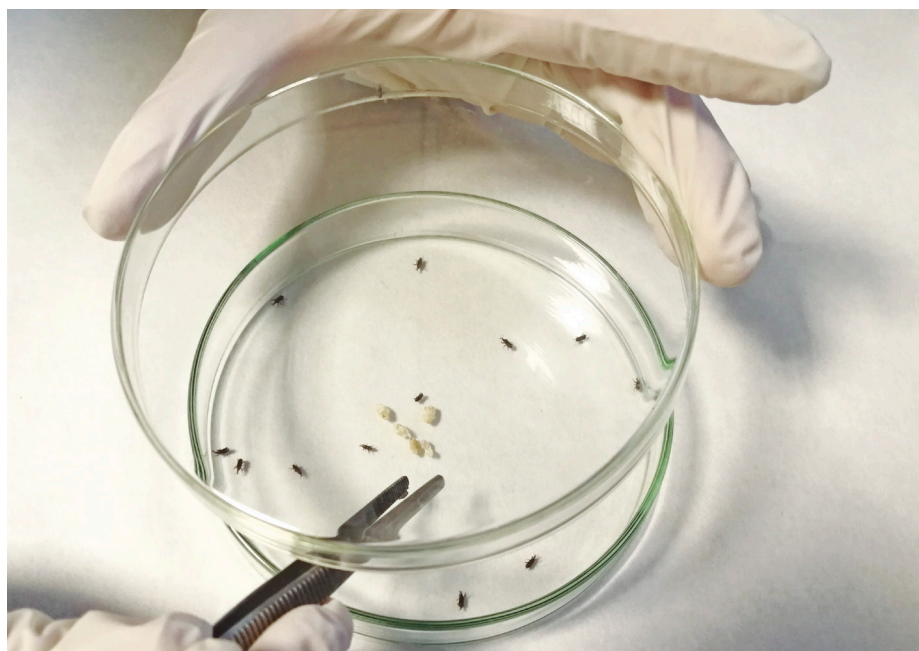
2. Otra de las principales problemáticas en las industrias alimentarias de productos secos, como por ejemplo pastas o arroces, viene dada por la **infestación por plagas de insectos**.

Algunos productos secos se envasan con materiales microperforados para dejar escapar el aire contenido en el envase, y esas perforaciones se convierten en una vía de entrada de insectos al interior del envase.



Reto

Disminuir la merma de calidad de **snacks y frutos secos** debido al enranciamiento y reducir las pérdidas por infestación de plagas en **pastas y arroz**.



Solución

Dos materiales de envase con sistemas activos de doble acción:

- Con **absorbentes de oxígeno** para evitar el **enranciamiento**.
- Con **agentes repelentes de plagas de insectos**.

Beneficiarios

ESTE PROYECTO PODRÍA BENEFICIAR A UNAS 150 EMPRESAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA, LA MAYORÍA DE ELLAS PYMES, QUE SE DEDICAN A:

FABRICACIÓN DE ENVASES Y EMBALAJES DE PLÁSTICO

FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA

FABRICACIÓN DE SNACKS Y FRUTOS SECOS

FABRICACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS, CUSCÚS Y PRODUCTOS SIMILARES

Proyecto financiado por IVACE, Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial de la Generalitat Valenciana, a través de los Fondos europeos FEDER de Desarrollo Regional, en el marco del programa de ayudas dirigidas a centros tecnológicos con el expediente IMDEEA/2018/105.



Proyecto desarrollado por:



Período:

Enero de 2018
Junio de 2019