

Desenvolupen un embalatge comestible i biodegradable per evitar l'ús de plàstic al supermercat en l'àmbit de l'alimentació

- El Centre Català del Plàstic de la UPC i la investigadora Farayde Fakhouri lideren un projecte per desenvolupar un *packaging* a partir de matèries primeres d'origen vegetal que garanteixin la protecció dels aliments i n'allarguin la vida útil.
- El projecte ha rebut el suport del programa d'ajuts TECNIOspring d'ACCIÓ per promoure la incorporació de talent experimentat a les empreses i agents d'R+D catalans amb el segell TECNIO.
- Per comprovar l'eficiència del nou material, l'equip investigador l'ha utilitzat en la cobertura de maduixes del Maresme, que han incrementat la seva resistència davant els fongs i mantingut el seu aspecte original durant més temps.

Diumenge, 16 de febrer de 2020.— El Centre Català del Plàstic –Centre TECNIO que forma part de la Universitat Politècnica de Catalunya · BarcelonaTech (UPC)– i la investigadora Farayde Fakhouri han creat un envàs biodegradable, comestible i d'origen natural per al sector alimentari. Aquest *packaging* s'ha elaborat a partir de matèries primeres d'origen vegetal amb l'objectiu de fomentar l'economia circular al mateix temps que es garanteixen les propietats que protegeixen els aliments i n'allarguen la vida útil.

El projecte ha rebut el suport d'ACCIÓ -l'agència per a la competitivitat de l'empresa dependent del Departament d'Empresa i Coneixement- mitjançant el programa TECNIOspring, que promou la incorporació de talent experimentat a les empreses i agents d'R+D catalans. Amb un pressupost de 10 milions d'euros finançats entre ACCIÓ i la Comissió Europea, aquesta iniciativa, emmarcada en les accions Marie Skłodowska-Curie del programa Horizon 2020, finança fins el 100% la contractació d'investigadors amb l'objectiu de promoure d'R+D empresarial i la transferència de tecnologia a Catalunya. El Centre Català del Plàstic va contractar la investigadora brasilera al 2017 a través d'aquest ajut per desenvolupar conjuntament el projecte.

Aquest envàs sostenible prové de fonts vegetals formades per compostos naturals que ofereixen diferents propietats que, combinats amb altres materials, permeten modificar la interacció de l'aliment amb l'atmosfera. D'aquesta manera es pot allargar la vida dels aliments i s'aconsegueix un material d'envasat més sostenible, alternatiu als plàstics. Segons Fakhouri, el projecte busca donar resposta al **“gran malbaratament global d'aliments, que es calcula en un 33% de la producció total i un 45% de fruites, verdures i hortalisses, segons dades d'Stop Food Waste Day del 2019”**. **“La nostra motivació ha sigut contribuir al desenvolupament d'envasos biodegradables i comestibles que ajudin a allargar la vida útil dels aliments, al mateix temps que es preserva el medi ambient”**, explica Fakhouri, enginyera i doctora en tecnologia dels aliments.

Oficina de Comunicació
Pg. Gràcia, 105, 7a
premsa.emc@gencat.cat
Tel. 93 484 9351 / 93 484 9746

En el marc del projecte, que s'ha desenvolupat durant dos anys, s'han utilitzat maduixes del Maresme per comprovar l'eficiència del *packaging* a l'hora de mantenir la fruita en bon estat. D'acord amb Fakhouri, han pogut establir que ***“l'ús d'aquest material com a cobertura per a les maduixes n'ha fet incrementar la vida útil, ja que ha augmentat la resistència de la fruita davant els fongs i ha reduït la seva pèrdua de massa, tot conservant-ne el seu aspecte original durant més temps”***.

Actualment, la doctora Fakhouri i el grup de recerca Polyfunctional Polymeric Materials (Poly2) de la UPC, que lidera el doctor José Ignacio Velasco, estan acabant de validar les seves primeres formulacions per poder desenvolupar nous prototips de materials d'envasat. A banda, el projecte va ser seleccionat per participar al programa Barcelona Technology Transfer Group de l'IESE Business School, al qual ACCIÓ dona suport, amb l'objectiu d'accelerar la transferència del producte al mercat.