

Aprovechamiento integral de residuos agroalimentarios y su aplicación en el desarrollo de envases biodegradables activos para alimentos

Entidad Líder-
Coordinadora:



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Contacto: Amparo Chiralt
dchiralt@tal.upv.es

RETO

Revalorización de diferentes residuos agroalimentarios (piel y cáscara de almendra, raspones y orujo de uva de la vinificación y paja de arroz, pieles de plátano) en el desarrollo de materiales biodegradables activos para el envasado de alimentos, utilizando polímeros biodegradables y técnicas sostenibles (extracción en agua subcrítica y el blanqueo con agua oxigenada) para el fraccionamiento de los residuos.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Bolsas antioxidantes y antibacterianas de varios biopolímeros con extractos activos de paja de arroz, raspones de uva o pieles y cáscaras de almendras.
- Fibras celulósicas de paja de arroz o cáscaras de almendras.
- Composites antioxidantes de varios biopolímeros con fracciones lignocelulósicas de pieles o cáscaras de almendra, raspones de uva o pieles de plátano.
(Patente: 202430003)

