

RES4PACK

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

RES4PACK
Exp. 2022/026



OBJETIVOS

Valorización de residuos agroalimentarios de naturaleza lignocelulósica en el desarrollo en envases biodegradables activos para alimentos



Obtención de extractos antioxidantes y antimicrobianos y fracciones celulósicas de residuos de vinificación (raspones y orujo), pieles y cáscaras de almendra y paja de arroz.



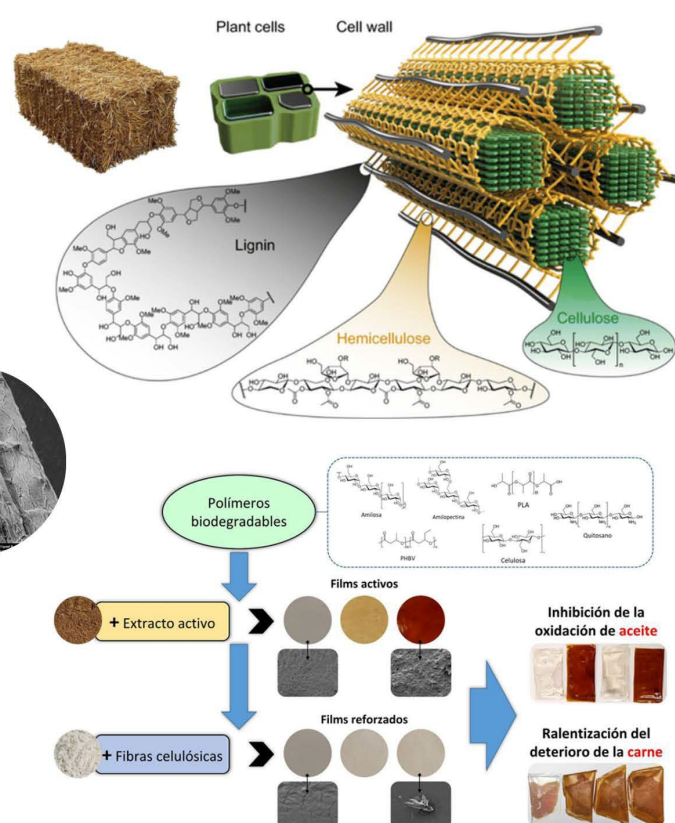
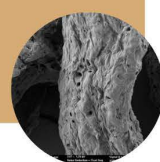
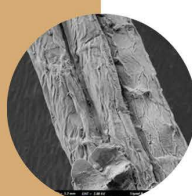
Desarrollo de materiales para el envasado de alimentos, utilizando polímeros biodegradables y las fracciones obtenidas de los residuos agroalimentarios del objetivo 1.



Validación de los envases obtenidos en diferentes tipos de alimentos (carne, salmón y aceites insaturados) mediante estudios de vida útil.

RESULTADOS Y TRANSFERENCIA

- Extractos activos, antioxidantes y antimicrobianos, de los residuos obtenidos por extracción en agua subcrítica.
- Fibras de celulosa obtenidas de los residuos de extracción sin derivados clorados.
- Films de envasado biodegradables y activos para el envasado de alimentos.
- Films y aerogeles con fibras de celulosa.
- Productos envasados: carne, salmón y aceite, con mayor vida útil.
- Patente: materiales de envasado a partir de residuos agroalimentarios



Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV
Universitat Politècnica de València (UPV)

www.food.upv.es
foodupv@upv.es
[@foodupv](https://www.instagram.com/foodupv)



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

FoodUPV

AGROALNEXT

