

# La aplicación de compuestos naturales a los envases alarga la vida útil de la fruta envasada



El Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (Itene) ha identificado los compuestos presentes de manera natural en la fruta con el objetivo de aplicarlos a soluciones de envase. De esta forma, se alarga la vida útil de algunas frutas envasadas. Los avances del estudio “han resultado ser efectivos frente al crecimiento del hongo botrytis cinerea, principal responsable del deterioro de los frutos rojos y de las fresas”, ha explicado la entidad. Además, se han detectado otros compuestos que “podrían frenar el desarrollo de microorganismos y alargar la vida útil del melón comercializado”.

Este estudio financiado por el Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (Ivace), a través de los Fondos Europeos de Desarrollo Regional (Feder), ha buscado desarrollar dos tipos de envases activos antimicrobianos para frutos rojos y para fruta cortada a través de la ralentización del desarrollo de dichos microorganismos, responsables de la pérdida de calidad de la fruta, alargando así su vida útil y mejorando su calidad y seguridad. La iniciativa pretende ofrecer “una solución frente a la contaminación microbiológica que sufre la fruta, causada

principalmente por mohos y levaduras, algunos de los cuales pueden causar infecciones o alergias”, han manifestado desde Itene. “Los envases tradicionales tienen limitaciones a la hora de mejorar la seguridad microbiológica de estos alimentos, así como de conseguir un aumento de su vida útil”, han recordado desde el instituto tecnológico.

Los conocimientos y resultados que se generen en el proyecto servirán de base a las empresas de fabricación de envase y embalaje para «desarrollar productos técnica y económicamente viables, lo que mejorará su competitividad y facilitará la ampliación de mercados de estas empresas». Asimismo, también favorecerá a las compañías dedicadas a la alimentación dentro del sector hortofrutícola que «podrán ofrecer a distribuidores y consumidores alimentos con propiedades mejoradas en términos de calidad y seguridad».