CETEC y CTNC colaboran en un proyecto de recuperación de residuos agroalimentarios

El Centro Tecnológico del Calzado y del Plástico de La Región de Murcia (CETEC) y el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTNC) colaboran en el Proyecto Agro2Circular, una iniciativa financiada por la Unión Europea que pretende recuperar los residuos del sector agroalimentario para su reutilización en otras aplicaciones.

lejandro Arribas Agüero, Responsable de I+D+i en Materiales Avanzados del CETEC, el centro que lidera el proyecto, explica que "lo que buscamos es usar tanto deshechos de frutas y hortalizas como plásticos involucrados en la industria agroalimentaria para obtener moléculas bioactivas que se puedan utilizar en la formulación de nuevos alimentos, cosméticos y nutracéuticos. Los trabajos harán que los plásticos se reciclen tanto mecánica como enzimáticamente para obtener de nuevo formulaciones de plásticos biodegradables y plásticos barrera que serán de uso alimentario de nuevo".

El consorcio que impulsa este proyecto está formado por 40 organismos y empresas de 12 países europeos, aunque sus miembros son mayoritariamente de la Región de Murcia.

Uno de ellos es el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva, cuyo papel resume Ángel Martínez Sanmartín. Responsable I+D+i y OTRI. "Desde el centro estamos abordando el desarrollo de rutas innovadoras de valorización, que conducen a altos rendimientos de









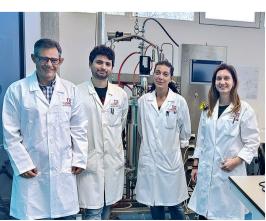








extracción para la producción de bioactivos con la pureza y estabilidad necesarias para ser utilizados en la formulación de nuevos alimentos, cosméticos y nutracéuticos. Hasta el momento, ya están disponibles los procesos optimizados a escala piloto para que las grandes empresas y pymes del consorcio lleven a cabo la implementación industrial y se desarrollen nuevos alimentos con propiedades mejoradas a nivel tecnológico, como es la capacidad antioxidante, entre otras".



Equipo de I+D de CETEC y CETEC BIO



Ángel Martínez Sanmartín

CENTROS DE REFERENCIA

Fundado en 1992, el Centro Tecnológico del Calzado y del Plástico de La Región de Murcia se ha convertido en un líder en la investigación e innovación de los plásticos utilizados en la agricultura y en la alimentación, sectores fundamentales de la economía murciana. "Hoy participamos en numerosos provectos de investigación europeos que sitúan a la Región de Murcia a la vanguardia del conocimiento en plásticos agrícolas y para envase, principalmente en los temas de reciclado, reutilización y biodegradabilidad", sostiene Arribas, que resalta también que el Ministerio de Ciencia e Innovación ha declarado al CETEC Centro de Apoyo a la Innovación. Otro de los grandes proyectos del CETEC es upPE-T, que trata de valorizar los residuos de envases de polietileno (PE) y polietilentereftalato (PET) procedentes de postconsumo transformándolos en una gama de bioplásticos biodegradables y reciclables (PHBV) para la fabricación de envases de alimentos y bebidas.

Por su parte y con 25 años cumplidos, CTNC tiene a sus espaldas una larga trayectoria relacionada con la valorización de los subproductos de la industria alimentaria. Una trayectoria que le ha servido para ser reconocido por el Ministerio de Ciencia e Innovación, a través del CDTI, como centro de Excelencia de la Red Cervera gracias al proyecto Agromatter -CER-20211013- que se centra en la valorización para el desarrollo de nuevos materiales de bajo impacto medioambiental, de fácil reciclabilidad y con un ciclo de vida perfectamente definido para las aplicaciones textil, cosmética, automoción y también plástico en el marco de una Economía Circular para el propio sector agroalimentario. Su fin último es propiciar nuevas oportunidades de negocio relacionadas con las tecnologías objeto de potenciación en el marco de esta Iniciativa.

Igualmente, participa en el proyecto ET1APLAUSO, que recibe financiación regional desde el INFO Murcia para llevar a cabo una investigación colaborativa con el CETEC. "Ambos trabajamos estrechamente para, juntos obtener un film activo biobasado, biodegradable y reciclable completamente fabricado en PHA y sustancias antimicrobianas y antioxidantes para la aplicación en envases activos alimentarios", explica Ángel Sanmartín.



