

Los nuevos usos para los subproductos alimenticios permiten aumentar sus beneficios

Noticias

Encontrar nuevos usos a los subproductos resultantes de la elaboración de un alimento permite reducir gastos en la gestión de estos residuos e incluso obtener beneficios, además de ser una apuesta por el medio ambiente.

La materia orgánica, restos de papel, plástico, productos químicos de limpieza o pilas gastadas se destinan a nuevos usos, como es el caso de las pieles de las frutas para zumos envasados que se convierten en fibras para enriquecer otros alimentos, gracias a especialistas en ciencia y tecnología de alimentos.

Ésta es una de las líneas de trabajo de la empresa Innofood I+D+i, de Alicante y asentada en el Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud (PTS) de Granada, que con la colaboración de Corporación Tecnológica de Andalucía, fundación promovida por la Junta, ha llevado a cabo un estudio para el desarrollo de nuevas líneas de investigación a partir de los subproductos agroalimentarios.

El director de la empresa, José María Fernández, ha explicado que la industria alimenticia puede llegar a generar a la semana entre ocho y diez toneladas de subproductos, lo que supone, además de un problema medioambiental, numerosos gastos en la gestión de estos residuos o en la contratación de otra empresa para que se haga cargo de ellos.

Normalmente, estos subproductos de la industria hortofrutícola, pesquera o cárnica se destinan al consumo animal, sin embargo, hay otras salidas "más rentables para la empresa", por lo que invertir en I+D "es positivo porque ésta recupera una serie de beneficios".

Este estudio abre nuevas posibilidades por las que los subproductos generados se transforman en nuevas materias primas, ingredientes o compuestos que pueden ser utilizados en los sectores alimenticio, cosmético o farmacéutico.

Sin embargo, la vocación innovadora de Innofood pretende dar un paso más y ofrecer, mediante proyectos internos de la empresa, "nuevos productos, avances y conocimientos que luego puedan transmitir a la industria".

De esta forma, Innofood trabaja con empresas con "ciertas necesidades para realizar proyectos de investigación" y le ofrece el abanico de posibilidades para satisfacer esa demanda, siempre bajo los criterios de innovación, de fácil consumo, de que los productos sean agradables y de que aporten salud al consumidor.

En otras ocasiones las empresas acuden a Innofood con nuevas ideas para que sean desarrolladas y puestas en el mercado con el conocimiento y la experiencia de la entidad alicantina.

Hoy en día, la tecnología de que dispone la industria alimentaria permite que el consumidor gane en salud gracias a que se eliminan los conservantes para utilizar productos naturales y procesos que tratan al producto con baja temperatura.

En Innofood, los productos se someten además a un proceso de cata para garantizar la calidad de los alimentos, así como a un estudio de vida útil a través de diferentes métodos y tecnologías que aceleran la degradación del producto.

Redacción