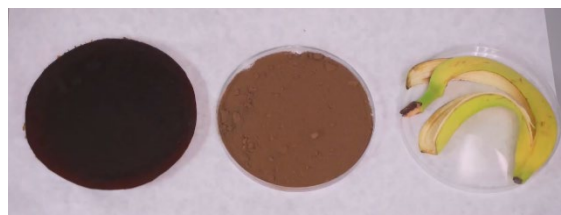


Valorización de la piel de plátano/banana para la obtención de un material de envasado

DESCRIPCIÓN

La búsqueda de alternativas sostenibles a los materiales plásticos convencionales ha impulsado, en los últimos años, el desarrollo de soluciones de envasado más respetuosas con el medioambiente. En paralelo, la valorización de residuos agroalimentarios ha adquirido una relevancia creciente debido a su capacidad para generar productos de alto valor añadido. En este contexto, el presente resultado explora el uso de pieles de plátano y banana como materia prima para la obtención de materiales de envasado alimentario sostenibles, aportando nuevas oportunidades de valorización dentro del sector agroalimentario.



[ENLACE A VÍDEO DESCRIPTIVO](#)

VENTAJAS Y APLICACIONES

El resultado reúne una serie de ventajas frente a envases alimentarios convencionales:

- Se trata de un envase respetuoso con el medioambiente al ser completamente biodegradable.
- Está basado en un residuo agroalimentario (piel de plátano/banana), con lo que se aporta valor añadido y se contribuye a la economía circular y eco-sostenible.
- Mejora en la imagen social de la empresa gracias a la sustitución de materiales de envasado que dañan el medio ambiente (envases plásticos convencionales) por materiales biodegradables.
- Tiene una potencial actividad antioxidante procedente de los propios fenoles del residuo, que podría mitigar los procesos deteriorativos en productos sensibles a la oxidación.
- Aumenta la oferta en el mercado de materiales compostables frente al endurecimiento de la legislación en el uso de materiales de envasado plásticos convencionales.
- Puede aplicarse en el envasado de materiales o productos sensibles a la oxidación (alimentos, fármacos...). El material desarrollado presenta carácter hidrofílico por lo que su aplicación directa podría realizarse en productos de baja humedad como frutos secos, semillas, café, grasas sólidas como mantequilla o margarinas, bolsas monodosis de aceites, etc., que son sensibles a los procesos oxidativos, pero no mojan el envase.

COLABORACIÓN DESEADA

Actualmente el grupo de investigación está realizando un proyecto de escalado del resultado a nivel de planta piloto, con el fin de reducir el riesgo asociado y favorecer la transferencia a las empresas.

Contacto: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos – FoodUPV

E: foodupv@upv.es

T: +34 963 87 94 12

W: www.food.upv.es

