

Investigadores de Murcia crean la lata perfecta

www.abc.es / 3 julio 2013

- El nuevo envasado evita riesgos de corte en la apertura del producto

Aunque la perfección absoluta sea imposible, los investigadores de la Corporación Tecnológica Coniun en la que se integra el Centro Tecnológico de la Conserva de la Región de Murcia, han presentado lo más parecido a la "lata perfecta". Se trata de un innovador envase para productos en conserva que promete decir adiós a los peligros de los bordes de las latas tradicionales. El nuevo sistema de envasado mejora además la calidad del producto y su valor nutricional gracias al uso de un sistema de alto vacío que mantiene todas las propiedades utilizando un menor coste para su producción.

El sistema de apertura es apto para todos los públicos, la sencillez del sistema y la ausencia de cualquier filo cortante permite el manejo de la lata sin exponerse a los posibles cortes cuyo riesgo si existe con los envasados tradicionales, que con más de 200 años en el mercado, no habían conseguido evitar hasta ahora los peligros en el momento de abrir la lata.

Con este nuevo envasado la Corporación Coniun y las empresas Sodetech Sarl y Auxiliar Conservera, han logrado acercarse a la lata perfecta, un envase que conserva además los sabores reales del producto envasado gracias a que no contiene agentes oxidantes. Este sistema también reduce al máximo los líquidos como la salmuera, el almíbar o el aceite, empleados en la conserva tradicional para favorecer su conservación.

Los estudios realizados, tal y como resume el consejero delegado de Auxiliar conservera, José Ángel Meca, "permiten acortar los tiempos de esterilización y mejorar la calidad del producto". El nuevo sistema ya ha encontrado clientes interesados en su utilización. En concreto, explica Meca, "son dos clientes con los que estamos desarrollando su lanzamiento comercial. El primero se encuentra en Costa Rica y se dedica a la conserva de atún, ensaladas de pescado y productos del mar. El otro es productor de conservas de aceitunas y se encuentra en Andalucía".

La nueva lata garantiza mejoras en las conservas vegetales, en las que su sistema impide que se diluyan los nutrientes; en la conserva de pescado, que presenta un mejor aspecto y mayor frescura del producto y en la conserva de cárnicos, en la que los productos mantienen íntegros sus ingredientes y no se acumula la habitual grasa presente en la parte superior del envase.

El nuevo envasado ya se encuentra en la fase de producción industrial y sus creadores aseguran que el avance con respecto a la conserva tradicional marca una antes y un después en la tecnología de la conserva. Es lo más parecido a la lata perfecta.