

Biolaca a base de tomate para las latas de conserva

www.agrodigital.com / 10 diciembre 2013

Un consorcio de investigadores está desarrollando una biolaca, para que recubra el interior y el exterior de las latas de conserva. La novedad es que dicha laca se obtiene a partir de los subproductos de la industria del tomate (las pieles del tomate). Este proyecto, denominado BIOCOPAC, tiene como finalidad aprovechar los subproductos del tomate para proteger las latas de alimentos, con el fin de satisfacer la demanda de una producción sostenible, asegurando la protección de los consumidores y de aumentar la competitividad de la industria de las latas. El proyecto ha sido financiado por el 7.º Programa MARCO - Investigación en beneficio de las PYME, que finaliza el 1 diciembre de 2013, tras una duración de 24 meses.

La investigación comenzó con el análisis y la caracterización de los residuos de tomate, que condujo a la formulación de biolacas aplicables a materiales de metal en líneas de producción normales. Las nuevas lacas tienen como componente principal la cutina biopolímero extraída de la cutícula de la fruta por medio de un método optimizado y estandarizado.

Después de la evaluación de las propiedades físico-químicas y de la seguridad para la salud de las nuevas lacas producidas, de acuerdo con la legislación comunitaria, su adecuación será confirmada por la producción de latas para los principales productos alimenticios.

En este proyecto han participado 6 países, siendo España uno de ellos, a través de la Asociación empresarial de investigación centro tecnológico nacional agroalimentario Extremadura (CTAEX), Fundación Tecnalia y Conservas Martinete.