

Contenido archivado el 2024-05-27



Natural Antimicrobials For Innovative and Safe Packaging

Resultados resumidos

Ideas nuevas para envases de alimentos inteligentes

Gracias a la tecnología, se están ideando maneras ingeniosas para determinar si el envasado de alimentos es tan seguro como debiera. Una investigación nueva podría ayudar próximamente a los consumidores a «leer» el grado de frescura directamente en el envase.



© Stephen Coburn, Shutterstock

¿Alguna vez se ha preguntado acerca de la seguridad de la comida envasada y de los riesgos que conlleva? El proyecto NAFISPACK (Natural antimicrobials for innovative and safe packaging), financiado mayoritariamente por la UE, se embarcó en la misión de desarrollar una tecnología de envasado que permitiera evitar o reducir la presencia de los microorganismos que causan el deterioro de los alimentos. Esto resulta especialmente útil para productos

percederos como el pescado y el pollo frescos y los vegetales mínimamente procesados (VMP).

El pescado y el pollo están desde hace tiempo en el punto de mira de las autoridades sanitarias, pero el consumo de VMP es un fenómeno relativamente nuevo en Europa y está en fase de expansión, motivo por el cual el proyecto NAFISPACK se propuso

mejorar el envasado en esta área.

Otro asunto importante es la creciente conciencia de los consumidores acerca de los conservantes artificiales y su interés por disponer de alternativas. En lugar de estos conservantes, el proyecto estudió el uso de antimicrobianos naturales que abundan en el ambiente y se consideran mucho más seguros. NAFISPACK validó con éxito la seguridad de los nuevos materiales para envasado que contienen estos antimicrobianos.

Concretamente, NAFISPACK trató de alargar dos o tres días la fecha de caducidad del pescado fresco, el pollo y los VMP. Mediante un riguroso análisis de los posibles riesgos, el proyecto analizó si los antimicrobianos naturales son estables, rentables, fáciles de conseguir y cumplen con las normativas.

Otro aspecto abordado por el proyecto fue la creación de «envases inteligentes». Esta tecnología se basó en una vigilancia de la calidad del alimento. Esto implicaba incorporar al envase nuevos indicadores visuales y mensurables que informasen al consumidor de la calidad y el grado de deterioro. En cierto modo, esto supone un método tecnológicamente mucho más avanzado que la actual convención de advertir «consumir preferentemente antes de».

En general, el equipo del proyecto identificó los materiales ideales para obtener envases más saludables e inteligentes. Conviene destacar que los resultados de la investigación mostraron que los nuevos materiales de envasado eran más eficaces in vitro que in vivo (es decir, con productos alimentarios reales), lo que apunta a la necesidad de continuar la investigación.

Una vez que los envases inteligentes se combinen con los antimicrobianos, el resultado desbancará previsiblemente a la tecnología actual. Esto permitirá incrementar y mantener durante más tiempo la seguridad y la calidad de los productos frescos, aumentando la confianza de los consumidores y reforzando la seguridad alimentaria. Los resultados del proyecto ofrecen una base sólida para las investigaciones futuras en este campo.

Palabras clave

Embalaje de alimentos, NAFISPACK, antimicrobianos, pescado fresco, pollo fresco, vegetales mínimamente procesados

Descubra otros artículos del mismo campo de aplicación



El versátil CleanPack permite envasar los alimentos de manera más limpia y aumenta la competitividad de las pymes



AX-1, el robot agricultor que domina las malezas de forma selectiva y sostenible



Tecnologías y herramientas para reducir las plagas agrícolas en Europa y China



Muebles de madera no tóxica, natural y sostenible



Información del proyecto

NAFISPACK

Financiado con arreglo a

Identificador del acuerdo de subvención:
212544

Specific Programme "Cooperation": Food,
Agriculture and Biotechnology

[Sitio web del proyecto](#) 

Coste total
€ 3 967 279,00

Proyecto cerrado

Aportación de la UE
€ 2 971 360,00

Fecha de inicio
1 Noviembre 2008

Fecha de finalización
31 Diciembre 2011

Coordinado por
INSTITUTO TECNOLOGICO DEL
EMBALAJE, TRANSPORTE Y
LOGISTICA
 Spain

Este proyecto figura en...

REVISTA RESEARCH*EU



Blue sky research: a
funding lifeline

Última actualización: 1 Agosto 2017

Permalink: <https://cordis.europa.eu/article/id/85928-new-ideas-for-smarter-food-packaging/es>

European Union, 2025