

ANFACO-CECOPESCA INVESTIGA EL DESARROLLO DE UN REVOLUCIONARIO ENVASE BIODEGRADABLE BASADO EN ALMIDÓN DE TRIGO PARA USO ALIMENTARIO EN EL MARCO DEL PROYECTO EUROPEO THINFISH

ANFACO-CECOPESCA participa en un Consorcio Tecnológico Europeo para el desarrollo de nuevos envases innovadores fabricados con almidón de trigo, que además de ser reciclables y biodegradables, serán producidos con un mínimo impacto ambiental y un coste competitivo, para su utilización por la industria alimentaria.

El proyecto europeo THINFISH, coordinado por la empresa valenciana CRIIMPLA y con la colaboración tecnológica de ANFACO-CECOPESCA, el Centro Tecnológico del Plástico AIMPLAS y participación de la empresa búlgara AKUMPLAST, está financiado por la Executive Agency for Competitiveness and Innovation (EACI), dentro de la convocatoria Eco-Innovation, cuyo objetivo es apoyar proyectos relacionados con productos eco-innovadores, técnicas, servicios o procesos que tienen como fin la prevención o la reducción de los impactos ambientales o contribuir al uso óptimo de los recursos. Este proyecto, iniciado en septiembre de 2012, tiene un presupuesto global de 1 millón de euros y una duración estimada de 30 meses.



El objetivo de este proyecto es optimizar e industrializar una nueva tecnología de co-inyección cuyo resultado será un innovador envase para productos de la pesca fabricado en polipropileno y almidón de trigo, el cual será reciclable y biodegradable, pero además con un coste que resulte competitivo para los fabricantes.

Hoy en día los envases barrera fabricados con polipropileno y EVOH son difícilmente reciclables debido a la complejidad de separar ambos materiales. Por este motivo, el proyecto THINFISH prevé desarrollar un envase con una estructura tipo sándwich de tres capas, dos exteriores de polipropileno, un plástico totalmente reciclable y muy eficaz como aislante ante la humedad y una interior de almidón termoplástico, que constituye una eficaz barrera a los gases, lo que garantiza una mayor duración del producto envasado. Para su reciclado, una vez

NOTA DE PRENSA



triturado el envase, el almidón se elimina disolviéndolo en agua y el polipropileno se puede reutilizar.

En la primera fase del proyecto se ha conseguido plastificar el almidón y compatibilizarlo con el polipropileno, y actualmente se está investigando la optimización de un sistema de co-inyección alternativo que permita obtener con este material un envase con espesor entre 0,8 y 1,0 mm. Además, con esta revolucionaria tecnología, el nuevo envase se obtendrá en un solo paso, en lugar de en dos procesos como sucede actualmente, con lo que se logrará un elevado ahorro económico, puesto que se reducirán las mermas y el consumo energético, además de obtener una amplia flexibilidad en el diseño. Inicialmente, el nuevo envase se validará en anchoas y boquerones, pero posteriormente se contemplan otros productos de la pesca y acuicultura que no necesitan tratamiento térmico como productos frescos, en salazón, marinados o ahumados.