



PROYECTO ACTIVEOLIVE. CONSERVACION DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS ALTAMENTE PERECEDEROS MEDIANTE ENVASES ACTIVOS INCORPORANDO COMPUESTOS NATURALES DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA (ININTERCONECTA 2013)

Inicio: 01.04.2013
Fin: 31.12.2014
21 meses

□ CLIENTES:

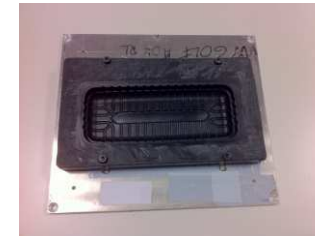
Bandesur y SP Group.

□ TRABAJO REALIZADO POR ANDALTEC:

- Definición de la metodología más adecuada para la impregnación de los compuestos activos extractados de la hoja del olivo por fluidos supercriticos en film y bandejas respectando a la actividad biológica.
- Definición de requerimientos legales, medioambientales y seguridad alimentaria.
- Desarrollo del proceso de aplicación del compuesto activo en los componentes del envase (bandeja y film)
- Fabricación de prototipos de envase con aplicación de compuestos activos de acuerdo a la metodología definida
- Ensayos de migración global y específica y propiedades barrera del envase

□ PRINCIPALES RESULTADOS:

- Desarrollo de metodologia de trabajo con pocos gramos de compuesto, y que se degrada a temperatura elevada.
- Suministrar al consorcio prototipos de envases para hacer el testeo sobre los productos finales.
- Las empresas comercializadoras de productos pesqueros y acuícolas como a las del sector hortofrutícola se benefician de los resultados tecnicos obtenidos, permitiendo alargar la vida útil y mejorando la calidad de sus productos en la cadena de comercialización.



Molde prototipo de resina



Extrusión PE+extracto



Comparativa PE vs PE extracto



Prototipo envase con extracto