

TITULARES: Investigadoras incorporan arcilla a los envases plásticos de carne para retrasar su caducidad

LOCALIZACIÓN: Sevilla

DURACIÓN VTR: 1:38

RESUMEN: Investigadores del Departamento de Toxicología de la Universidad de Sevilla participan en un proyecto que permitirá introducir un nuevo material de envase en la industria cárnica. Este nuevo material, resultante de añadir arcilla modificada al plástico, impide la penetración en el producto de los gases de la atmósfera. Así, la fecha de caducidad de la carne se retrasará al menos 24 horas, lo que ayudará a evitar el desperdicio del alimento.

VTR

Son investigadoras de la Hispalense... Y trabajan en un proyecto dirigido a aumentar la vida de la carne dentro de envases de plástico. Será gracias a un nuevo material compuesto resultante de añadir a esto, al polímero sintético del plástico, esto otro: arcilla.

TOTAL ÁNGELES JOS
Responsable de investigación

"Estas arcillas lo que hacen es impedir la entrada de gases al alimento que lo pueden deteriorar. El oxígeno, vapor de agua... Todos los gases que hay en la atmósfera".

El proyecto es una iniciativa del Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística de Valencia. Ellas pertenecen al Departamento de Toxicología de la Universidad de Sevilla y dilucidarán si el nuevo material puede provocar o no problemas en el consumidor.

TOTAL ÁNGELES JOS
Responsable de investigación

"Estamos haciendo experimentos en líneas celulares intestinales humanas. En concreto en la línea KCO2 de intestino humano y la línea HepG2 de hígado humano".

"Pues nos estamos guiando por esas arcillas no tóxicas, por esas que no han dado ningún efecto ni citotóxico ni genotóxico"

Pero que sí retrasa la caducidad de la carne en el envase.

TOTAL ÁNGELES JOS
Responsable de investigación

"Aumentaríamos aproximadamente unas 24 horas, lo que ya supone una ventaja considerable"

Un cuantioso ahorro económico para la industria y, a la vez, menos carne desperdiciada.

TOTAL SARA MAISANABA
Investigadora

"Partiendo de que la arcilla es abundante y el polímero, que al fin y al cabo es sintético, también es abundante, la mezcla de ambos... Por eso no habría problemas en un futuro para la industria"

El informe toxicológico de estas investigadoras andaluzas será clave para que la Unión Europea dé luz verde a la introducción del nuevo material en la industria alimentaria.