

## NOTA DE PRENSA

**ANFACO-CECOPESCA se embarca dentro de un proyecto a la vanguardia de las tecnologías de conservación de alimentos.**

Este proyecto, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, tiene como objetivo el desarrollo de **una gama de envases alimentarios con propiedades antimicrobianas y antioxidantes**. La iniciativa de **ANFACO-CECOPESCA**, enmarcada dentro de la **Alianza CEIDE@**, se centrará en el estudio de aditivos naturales, destacando los obtenidos a partir de algas marinas procedentes de nuestras costas, para el desarrollo de envases activos con diferentes propiedades.

Dentro de este proyecto, ANFACO-CECOPESCA participa activamente en el estudio del comportamiento de las interacciones envase-alimento siendo su campo de aplicación los productos de la pesca y la acuicultura. Los envases empleados serán desarrollados incorporando las moléculas activas obtenidas a partir de residuos agroindustriales y marinos.

**La experiencia de ANFACO-CECOPESCA en las investigaciones dirigidas al desarrollo y aplicación de tecnologías de envasado en productos de la pesca no es reciente. Trabajos anteriores de relevancia para el sector pesquero relativos al desarrollo de envases activos y películas comestibles**, como los realizados dentro de los proyectos: *“Desarrollo de envases activos con propiedades antioxidantes con buenas propiedades de resistencia térmica y mecánica que eviten la degradación de los compuestos grasos de los alimentos procesados”* y el *“Desarrollo de películas y recubrimientos comestibles con base proteica para la conservación de productos de la pesca y la acuicultura”*, ponen de manifiesto el amplio interés de **ANFACO-CECOPESCA** por seguir a la vanguardia de estas tecnologías, en beneficio de las empresas del sector.

**ALIANZA CEIDE. Una apuesta conjunta por la I+D+i en las Tecnologías de Envasado.**

El proyecto se encuadra dentro de los trabajos de investigación que desde hace años se vienen realizando desde la Alianza de Investigación (CEIDE@), creada con el objetivo de impulsar, de forma estructurada, la colaboración estratégica a largo plazo entre varios centros tecnológicos complementarios entre sí, para propiciar el desarrollo de proyectos de I+D+i en el ámbito de las tecnologías de envase y embalaje aplicadas a los productos alimentarios. Esta Alianza está formada por 7 Centros Tecnológicos de prestigio más que reconocido: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTC) de Murcia, el Centro Nacional de



Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) de Navarra, el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX), la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de los Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA) de Galicia, el Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (Itene) y el Instituto Tecnológico del Plástico (Aimplas) de la Comunidad Valenciana y la Fundación LEIA, C.D.T. del País Vasco.

### **Jornada de Transferencia de Tecnologías de Envasado.**

Dentro de los trabajos que la **Alianza CEIDE@** ha establecido dentro del proyecto **NATAL**, está prevista la celebración de una **jornada de difusión y transferencia tecnológica** que contará con la participación de **ANFACO-CECOPESCA**. La jornada, que tendrá lugar el día 11 en Murcia, dará a conocer los primeros resultados obtenidos dentro del proyecto así como los nuevos avances en estas tecnologías de conservación.