

Economía

INNOVACIÓN

SABER MÁS

Residuos que genera la industria alimenticia:



Los más numerosos son los restos de papel, cartón, latas o plásticos derivados del proceso de envasado inherente a esta actividad. También están los humos y olores que emiten las industrias panificadoras cuando usan hornos. Existen otros

residuos más peligrosos que necesitan una gestión especial. Entre ellos destacan los productos químicos, como los de limpieza, los equipos electrónicos fuera de uso o las pilas y baterías. Las sobras orgánicas son las obtenidas de la manipu-

lación de productos de origen animal y vegetal. Ocupan mucho espacio y generan olores y gases durante su proceso de descomposición. Innofood transforma estos subproductos en ingredientes para la industria agroalimentaria.

¿Es posible convertir desechos en ingredientes alimenticios?

Innofood trabaja en 'Bove', un proyecto que transforma los residuos agroalimentarios en componentes para alimentos funcionales, medicamentos y productos cosméticos

Tamara Velázquez / SEVILLA

Las marcas de zumo de naranja venden su producto apelando a la facilidad de concentrar todas las propiedades de varios kilos de esta fruta en un *tetrabrick* por sólo un par de monedas. De lo que no hablan en sus *spot* es de la contaminación ambiental que genera la inadecuada gestión de sus residuos, como son las pieles sobrantes. La empresa Innofood, de origen alicantino pero ubicada en el Parque Tecnológico Ciencias de la Salud de Granada, está dispuesta a solventar ese inconveniente, entre otros, convirtiendo dichas cáscaras en fibra para enriquecer otros alimentos. Esta meta forma parte del proyecto *Bove*, que sufragará la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA).

Bove es un estudio de viabilidad que pretende "identificar los posibles subproductos agroalimentarios originados en Andalucía y ver qué se puede obtener a través de su procesamiento", explica José María Fernández, gerente de la empresa. "Se les podría dar cualquier uso, desde emplearlo como ingrediente en la industria alimentaria a utilizarlo en los campos farmacéutico, cosmético o, incluso, energético, para producir biocombustible", aclara.

El método de trabajo de Innofood consiste en analizar minuciosamente e individualmente los subproductos, pues "cada uno necesita un tratamiento diferente".



Aprovechamiento. La empresa Innofood transforma las cáscaras sobrantes de la producción de zumo de naranja en fibra con la que se enriquecen otros alimentos como yogures, galletas o magdalenas.

Hasta ahora el equipo de Fernández ha obtenido fibra para mejorar galletas, yogures o pan; antioxidantes (que también se incorporan a alimentos) e, incluso, compuestos empleados en cosmética, como extractos esenciales que se añaden a champús, geles o cremas.

Una vez que se conocen todas las aplicaciones posibles se estudia su rentabilidad, el mercado del que formaría parte y sus posibilidades industriales. Si cumple las expectativas, se inicia el proyecto con el objetivo de alcanzar los máximos resultados económicos.

El universo creado por esta *spin-off* incluye otras líneas de trabajo, aparte del aprovechamiento de subproductos. La cata o análisis sensorial de los alimentos es una de ellas. Cada vez que se cambia la formulación de un producto o se crea uno nuevo, el consumidor tiene que validar sus propiedades orga-

nolépticas, es decir, que su sabor, olor, tacto y color cumplan con los requisitos que lo hacen totalmente comestible. Innofood realiza catas de turrón, zumos, chocolate, helado o productos cárnicos.

El estudio de la vida útil de los alimentos es otra rama. No se trata de ponerles fecha de caducidad sino de determinar cuánto puede durar un producto en condiciones óptimas y descubrir cómo prolongar su uso.

Desarrollar alimentos nuevos a la carta es la cuarta opción que ofrece la empresa granadina.

Innofood es una compañía "desarrolladora", dedicada a "vender su conocimiento", indica su gerente. El propósito de esta empresa de base tecnológica (EBT) es diseñar, de un modo ágil, versátil y eficaz, los trabajos que le encarguen sus usuarios, dentro del área de I+D+I.

Este espíritu investigador ha formado parte, desde sus inicios, de esta compañía cuya cartera de clientes está compuesta por firmas de diverso calado, desde grandes y medianas empresas, que sólo externalizan parcialmente sus proyectos porque tienen su propio laboratorio de I+D+I, a "entidades más pequeñas de las que gestionamos sus estudios de principio a fin", puntualiza José María Fernández.

Innofood presentará entre el 11 y el 15 de mayo, en la *Feria Barcelona Tecnologías de la Alimentación* de la ciudad condal, los resultados de sus últimas investigaciones. Entre ellos destaca un concentrado de zumo de ciruela derivado del aprovechamiento de las aguas de lavado de esta fruta que ya está en el mercado y se emplea como componente de bebidas con propiedades antioxidantes.

La UE abarata los mensajes y llamadas desde el extranjero

Desde el 1 de julio, las llamadas no superarán los 43 céntimos por minuto y los 'sms' los 11

R. E. / ESTRASBURGO

A partir del 1 de julio, los europeos pagarán menos por sus llamadas y mensajes de móvil desde el extranjero, después de que el Parlamento Europeo aprobase ayer un nuevo reglamento con tarifas máximas.

Concretamente, las llamadas efectuadas desde otros países de la UE, IVA excluido, no podrán costar más de 0,43 euros, mientras que las recibidas tendrán que estar por debajo de los 0,19 euros. Al mismo tiempo, se limita por primera vez el precio de los mensajes a 0,11 euros, frente a los 0,28 euros que se pagan ahora de media en los Veintisiete o los 0,40 de España.

"Los consumidores ya no se van a ver castigados en sus facturas de teléfono cuando se trasladen a otro país de la UE. Es una victoria para todos los viajeros", asegura la comisaria europea de Telecomunicaciones, Viviane Reding.

El texto aprobado prevé además seguir reduciendo los precios de las llamadas en los próximos años, de forma que desde el 1 de julio de 2010 el precio máximo por minuto será de 39 céntimos y el de las recibidas de 15 (sin IVA), mientras que a partir del 1 de julio de 2011 las tarifas máximas serán de 35 y 11 céntimos, respectivamente.

En paralelo, el reglamento comunitario también aborda el problema de la descarga de datos en el móvil. La UE obligará a los operadores a mejorar la información sobre las tarifas y a ofrecer por defecto un límite de descarga de 50 euros a partir de marzo de 2010.

Los proveedores tendrán que avisar a sus clientes cuando la factura alcance el 80% del límite acordado. Asimismo, a partir del 1 de julio, el precio máximo por megabyte descargado será de 1 euro (sin IVA), mientras que en la misma fecha de 2010 esa tarifa caerá a 0,80 euros y a 0,50 euros en 2011. Según Bruselas, el precio medio a día de hoy es de 1,68 euros por megabyte, con máximos por encima de los cinco euros en países como Irlanda, Grecia y Estonia.

CTA aprueba 12 proyectos de I+D+I que arrastrarán una inversión de 10 millones

La fundación llega a 134 miembros con la entrada de las firmas Anra Technologies, Pitaco y Ownspa

R. E. / SEVILLA

El Comité Ejecutivo de Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) aprobó ayer incentivos para 12 nuevos proyectos de I+D+I, que movilizarán una inversión

privada de casi 10 millones de euros, y ratificó la incorporación de tres nuevas empresas miembros, como son Ownspa, Anra Technologies y Pitaco.

Con las nuevas iniciativas incentivadas, la corporación suma ya 230. Los nuevos proyectos se ejecutarán en Sevilla, Granada, Huelva y Córdoba y recibirán ayudas por parte de CTA de 3,3 millo-

nes. En ellos, participarán 15 grupos de investigación de las universidades de Almería, Córdoba, Málaga y Sevilla, además de un grupo del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y otro del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa).

Asimismo, el comité ejecutivo

de la entidad aprobó la entrada de tres nuevas empresas miembros en calidad de asociados, es decir, que aportarán 60.000 euros cada una durante los próximos cuatro años para la financiación de proyectos innovadores.

Se trata de la empresa de instalaciones para balneoterapia Ownspa, la tecnológica Anra Technologies y la informática Pitaco. Con estas incorporaciones, el número de miembros asciende a 134, más del triple de los 44 con los que se fundó la fundación ascrita a la Consejería de Innovación en octubre de 2005.