

Nota de prensa

LEITAT investiga para el aprovechamiento del residuo alimentario humano

El Instituto Tecnológico LEITAT (miembro de Tecnio) coordina el proyecto europeo NOSHAN, en el que colaboran 12 instituciones europeas, cuyo objetivo es investigar en el proceso y tecnologías transformando residuos alimentarios en piensos funcionales para alimentación animal de manera económica, con un reducido coste energético y permitiendo la máxima valorización de los residuos de partida.

Terrassa, 28 de Junio de 2013.- Según un estudio de la FAO cada año se desperdician más de 1,3 billones de toneladas de residuos alimentarios a nivel mundial. Cada europeo genera entre 280 y 300 kg de residuos anualmente. En la actualidad, estos residuos son parcialmente valorizados como forraje para pienso o como compost, pero la mayoría son gestionados como residuos con un elevado impacto negativo sobre el medio ambiente. Las pérdidas de comida suponen un gran despilfarro de recursos naturales, además de producir emisiones de gases invernadero que contribuyen al calentamiento global.

El proyecto NOSHAN se centra en investigar los procesos y tecnologías necesarias para transformar los residuos alimentarios en piensos funcionales y que confieran propiedades saludables a animales de granja. El valor nutricional, la funcionalidad según las necesidades de los animales, así como la seguridad y calidad del producto final son los objetivos principales de la investigación.

Durante el proyecto se caracterizarán los principales residuos generados a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción al consumidor. También se determinará la posible presencia de contaminantes microbianos y químicos como metales pesados, pesticidas, y otros elementos peligrosos. Con ello, se podrán identificar los residuos alimentarios con más potencial y crear una base de datos de residuos valorizables. A nivel técnico, LEITAT desarrollará las tecnologías de obtención de péptidos activos a ser utilizados como ingredientes funcionales para pienso, así como diferentes tecnologías de encapsulación que permitan verificar que los aditivos para animales soportan el procesado durante su conversión a pienso.

Como resultado del proyecto se prevén obtener dos tipos de productos. Por un lado, ingredientes derivados de residuos alimentarios como sustitutivos de los ingredientes mayoritarios del pienso (que actualmente se obtienen de diferentes tipos de cultivo como por ejemplo la soja) y, por el otro, ingredientes funcionales o principios activos para ser utilizados como aditivos para pienso, reduciendo así el coste de dichos aditivos.





Encuentro en Leitat de los representantes europeos que participan en el proyecto Noshan

El proyecto se lleva a cabo a través de la colaboración de 12 instituciones europeas, de 7 países distintos siendo 2 de ellas españolas, entre las que se encuentran empresas especialistas en tecnologías innovadoras, productores de pienso y centros tecnológicos de referencia. NOSHAN (<http://www.noshan.eu>) ha sido financiado por la Comisión Europea en el marco de los proyectos FP7-KBBE con un importe de aproximadamente 3 millones de euros.



Project
funded by the
EUROPEAN UNION



Disclaimers:

Esta publicación ha sido producida con la ayuda de la Unión Europea, programa *FP7 (2007-2013) contrato nº 312140*. El contenido de esta publicación es responsabilidad de LEITAT y no puede en ninguna circunstancia ser tomado para reflejar los puntos de vista de la Unión Europea o de la estructura de gestión del programa.

Sobre Leitat:

LEITAT, miembro de TECNIO (*) y reconocido por el Ministerio de Economía y Competitividad, es un Instituto Tecnológico que tiene como objetivo colaborar con empresas e instituciones añadiendo valor tecnológico tanto a los productos como a los procesos, y centra su tarea en la investigación, el desarrollo y la innovación industrial (I+D+2i). Como Partner Tecnológico tiene una clara voluntad de adaptación para transformar los retos tecnológicos en valor económico y social.

En sus instalaciones de vanguardia desarrolla proyectos en los ámbitos de: biotecnología, materiales avanzados, química industrial, energías renovables y nuevos procesos de producción.

(*) TECNIO:

Red que potencia la tecnología diferencial, la innovación empresarial y la excelencia y cuenta con más de 100 agentes especializados entre centros tecnológicos, centros de difusión tecnológica y grupos universitarios. De esta forma TECNIO impulsa la competitividad y la generación de valor tanto a nivel de I+D como al ámbito de la empresa.