

Gijón

RAMÓN CATALÁ, INVESTIGADOR DEL CSIC

"Ya se están desarrollando envases que quitan el colesterol de la leche"

N. M. S.. 20.04.2009

El profesor **Ramón Catalá**, de la Universidad Politécnica de Valencia, impartió ayer una conferencia en el Centro Cultural Cajastur de Gijón sobre seguridad alimentaria y nuevos envases.

¿Qué explicó en su charla?

Hablé entre otras cosas del efecto que tienen los envases en la inocuidad de los alimentos. También comenté la enorme investigación que se está desarrollando en nuevos materiales y biopolímeros (no procedentes del petróleo) que puedan mejorar la seguridad.

También se refirió a los envases activos, ¿Qué son?

Son aquellos que además de conservar, quitan sustancias negativas y aportan otras beneficiosas a los alimentos. Hay materiales que reducen la cantidad de oxígeno del recipiente y por lo tanto disminuyen la oxidación del producto. Otros que se están desarrollando le quitan colesterol a la leche.

¿Ya están en el mercado?

Algunos son aún muy caros, pero ya hay ejemplos de envases activos que todos conocemos: muchos paquetes de carne llevan una almohadilla que absorbe el exudado de la carne, que aparte de ser poco agradable, es un nido de microbios.

Con tanta seguridad, ¿no corremos el riesgo de debilitar las defensas humanas?

Yo soy optimista. Todo ser humano tiene derecho a alimentos inocuos, que duren lo más posible y no sean peligrosos. Antes de poner un envase en el mercado pasan años de investigación.

¿Cómo está España en este campo de investigación?

En investigación estamos al nivel de Europa. En la implantación comercial, queda mucho por hacer.