

21/04/2009

«En pocos años todos los envases podrán liberar o absorber sustancias de los alimentos»

«Hoy es casi imposible adquirir algo sin embalar, vamos poco al mercado y nadie quiere ir a comprar leche todos los días»

RAMÓN CATALÁ Profesor del CSIC en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de Valencia

C. JIMÉNEZ

Ramón Catalá, doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Valencia, es profesor de investigación del CSIC en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de Valencia. Además, es profesor de la Universidad Politécnica de Valencia y director del máster en Tecnología de Envases y Embalajes. Ayer habló sobre la aplicación de las nuevas tecnologías en el envasado de alimentos en el marco del ciclo «Cajastur y la ciencia».

-¿Hacia dónde se dirigen las últimas investigaciones en materiales de envases alimentarios?

-Lo que supone hoy una auténtica innovación en este campo son los biopolímeros, es decir, los plásticos procedentes de fuentes renovables que tratan de sustituir a los procedentes del petróleo, que son los más contaminantes. La línea de desarrollo actual más importante es la sostenibilidad. El objetivo final es utilizar el material necesario pero no más, aunque todavía existe cierto despilfarro.

-¿Qué ventaja aportan esos nuevos materiales al envasado?



Ramón Catalá, a las puertas del centro cultural Muralla Romana de Cajastur. ángel gonzález

-Pueden alargar su vida útil, son biodegradables y no plantean problemas ambientales. En este sentido la línea más importante sería la de los envases activos o inteligentes.

-¿En qué consisten?

-El envase convencional lo único que hace es contener y el envase activo o inteligente hace algo más: puede liberar sustancias al alimento o eliminar sustancias del alimento. Podemos poner en el envase antioxidantes o antimicrobianos evitando así ponerlos al alimento.

-¿Con qué fines?

-Por ejemplo, podemos conseguir que un jamón o unos cacahuetes tarden más en enranciarse. También hemos conseguido un antimicrobiano que permite alargar la conservación de tres a diez días en la fresa silvestre. O incluso podemos hacer envases para eliminar el colesterol del alimento, un proyecto en el que estamos ahora.

-¿Podemos encontrar alguno en el lineal del supermercado?

-Un ejemplo de envase activo que vemos todos los días son los de carne que tienen una almohadilla en la parte inferior para absorber ese agua que suelta el alimento y que además de afeer el producto es un caldo de cultivo para los microorganismos. Este material evita la contaminación del alimento y alarga su vida útil.

-¿Qué otras líneas de investigación tienen abiertas?

-La mayor parte de los desarrollos están a niveles muy de laboratorio porque son caros y la legislación europea hasta hace poco no lo ha permitido. Pero creo que en unos años un porcentaje muy importante de nuestros envases serán activos.

-¿Hasta qué punto influye el envase en la seguridad alimentaria?

-Las sustancias que incorporamos son absolutamente seguras, no se pone ningún envase en el mercado sin que previamente no lleve años de investigación para comprobar que hace lo que debe hacer y que no plantea ningún problema toxicológico de seguridad. El objetivo final es alargar la vida útil del alimento y dar mayor calidad y seguridad. El envase no está ahí por casualidad, sino que tiene un fin primordial que es el de conservar.

-Si no hay peligro en el envase, ¿cuáles son los principales riesgos de salubridad de los alimentos?

-Riesgo siempre hay, por la propia contaminación de los alimentos que lleven una carga microbiana, pero el envase no tiene ninguna incidencia en la seguridad alimentaria. No ponemos nada en el mercado que no hayamos probado previamente.

-En su momento los envases de tetra brik (de cartón multilaminado) fueron un referente para la industria alimentaria. ¿Qué se ha avanzado en este sentido?

-En primer lugar, hay que dejar claro que no hay envases buenos ni malos. Depende del

producto, de su vida útil, de los usos que se dé al envase... Los envases de tetra brik sirven sólo para una determinada cosa, pero se sigue investigando en ellos. De hecho Tetra pack ha sacado un nuevo envase que es esterilizable. Por supuesto todos los fabricantes siguen investigando porque la competencia entre ellos es tremenda. En muchos casos el consumidor no es consciente de todos los avances que se producen y es precisamente el envase que ha permitido que hoy tengamos alimentos seguros. Yo siempre digo una tontería, pero que creo que es real: los envases no se comen, pero sin los envases no comeríamos. Todos los productos del mercado los usan.

-¿Los envases nos han inundado en nuestra vida diaria?

-En el día a día es ya casi imposible comprar algo sin envasar. Vamos poco al mercado a comprar producto fresco. La leche pasteurizada en este país no se usa, se consume leche uperizada (UHT) de tres meses. Nadie quiere ir al mercado a comprar leche todos los días.

«El consumidor no es consciente de todos los avances que se producen; sin envases hoy no tendríamos alimentos seguros»