



Un espray natural para conservar alimentos, el ocaso del film de plástico

Eliminar el uso del plástico es un paso decisivo en el camino para conservar el planeta, de ahí que se hayan desarrollado alternativas biodegradables como bolsas de silicona o telas enceradas. El último avance, un espray protector natural.

La iniciativa surgió tras varios años de investigación y de pruebas desarrolladas por científicos lusos del Centro de Investigación de Montaña del Instituto Politécnico de Bragança (norte de Portugal), según explicó hoy a EFE la coordinadora, Isabel Ferreira.

La clave se encuentra en el extracto de una planta común y un polímero de algas a partir de los que se ha creado este espray para rociar los alimentos sólidos y protegerlos durante un período de tiempo.

“De momento, no podemos desvelar la fórmula lograda ni la planta de la que se

obtiene el extracto”, aseguró Ferreira, ya que el proceso para el registro de la patente aún no está concluido.

Lo han bautizado con el nombre de “Spraysafe” y es un tipo de tecnología lograda a partir de una serie de experimentos con extractos de plantas con capacidad antioxidante, conservante y antimicrobiana.

Todos sus componentes tienen base natural, por lo que es sostenible.

“Como en los extractos de plantas hay antioxidantes, el espray reduce la oxidación de los alimentos”, es decir, sus grasas no se ponen rancias, según la coordinadora.

Un segundo beneficio es “su capacidad antimicrobiana, ya que reduce el crecimiento de hongos, levaduras y bacterias”.

Además, impermeabiliza los alimentos, lo que reduce su deshidratación y, de esa manera, permite mantener mejor los sabores y aromas.

Isabel Ferreira también destaca otros beneficios de su aplicación, sobre todo para las grandes superficies comerciales.

El espray permite ganar tiempo sobre el embalaje plástico, lo que redundará en un beneficio económico y, sobre todo, reportará progresos en el cumplimiento de las políticas conservacionistas del planeta, argumentó la investigadora.

Entre las limitaciones del “Spraysafe”, hasta la fecha, figura que sólo se puede usar con alimentos sólidos.

“En este momento, se aplica principalmente en alimentos sólidos, tales como embutidos, frutas cortadas o setas, entre otros”, explicó Ferreira, que se mostró esperanzada en poder usar este espray en otro tipo de productos, una vez que, más adelante, puedan adaptar la tecnología desarrollada con otros polímeros naturales.

Aunque “aún es prematuro”, desde el Instituto Politécnico de Bragança esperan que en un futuro bastante próximo puedan usar y comercializar el “Spraysafe”.

De momento, el espray tiene que pasar por el proceso de aprobación tanto de los órganos oficiales de Portugal como de las autoridades europeas, en concreto de la

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que será la que, en una última evaluación, dará validez para que pueda ser comercializado.

A modo de prueba, los investigadores lusos han comprobado que alimentos como los champiñones o el fiambre se conservan muy bien si son protegidos con el "Spraysafe".