

dimecres, 19 de juny de 2019

# Noves propietats prometedores pels residus vegetals

## La UdL participa en un projecte transfronterer per aplicar-los a aliments i fàrmacs

Els extractes d'escorça de pi i de restes d'altres vegetals com l'oliva, la poma, el préssec, el cogombre i el pebrot vermell tenen potencials aplicacions en les indústries farmacèutica i alimentària per les seues propietats anticanceroses, antimicrobianes i antioxidants. Especialment el pi, que es pot utilitzar en begudes basades en suc de fruita i recobriments comestibles, tant per a fruita com per a carn curada tallada. És la principal conclusió del projecte Interreg Sudoe REDVALUE de revalorització de residus vegetals, en el qual ha participat la Universitat de Lleida (UdL) al llarg de tres anys, amb l'equip de la catedràtica de l'ETSEA Olga Martín.

Liderat per l'Institut de Tecnologies Químiques Emergents de la Rioja ([Interquímica](http://www.interquimica.org/index.php/es/) [ <http://www.interquimica.org/index.php/es/> ]), el projecte compta amb entitats espanyoles, franceses i portugueses. A banda d'Interquímica i la UdL, hi prenen part la Universitat de Saragossa, la Universitat de Perpinyà, la Universitat do Minho, l'Institut Viana do Castelo, Indulleida i la firma francesa [Akinao](https://www.akinao-lab.com/) [ <https://www.akinao-lab.com/> ].

REDVALUE, que finalitza el pròxim 30 de juny, ha comptat amb un pressupost global de 962.000 euros, dels quals 690.000 estan cofinançats amb Fons FEDER. El repte principal era crear una xarxa de col·laboració entre empreses i centres d'R+D per obtenir productes d'alt valor afegit a partir de residus agroalimentaris i forestals. Son matèries que actualment no s'aprofiten i són eliminades en abocadors o incineradores, "la qual cosa suposa un gran desemborsament econòmic, a més d'un impacte ambiental amb repercussió a nivell global", destaquen els participants.

Els investigadors han treballat amb polpes d'hortalisses i fruites de la indústria alimentària, escorça de pi procedent de neteges de boscos, i pinyolada i solatge residuals de la producció d'oli. L'objectiu tècnic ha estat l'estudi de les metodologies d'extracció i encapsulació d'aquests extractes que permetin la seua rendibilització com a additius amb propietats antioxidants, anticanceroses o antimicrobianes. Al Congrés CYTA-CESIA que va tenir lloc al maig a Lleó, l'equip d'Olga Martín va presentar una beguda basada en suc de poma amb extracte d'escorça de pi encapsula.



La catedràtica Olga Martín, tercera per la dreta, en una reunió del projecte a Perpinyà / Foto: REDVALUE

[Descargar imagen \(crédits: REDVALUE\)](#)  
[Web del projecte REDVALUE](#)



**EXTRACCIÓN**

SOXHLET

ENZIMÁTICA

FÍSICA



**CARACTERIZACIÓN**

FÍSICO-QUÍMICA

ENCAPSULACIÓN

PROPIEDADES

ANTICANCERÍGENAS

ANTIOXIDANTES

ANTIMICROBIANAS



**REVALORIZACIÓN**

FITOSANITARIO

RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES

BEBIDAS ENRIQUECIDAS

CÁRNICOS CURADOS