

## Botellas y envases biodegradables para leche y yogures



Los envases desarrollados en el proyecto europeo coordinado por Aimplas. INNOVADORES

Un proyecto europeo coordinado por Aimplas hace posible el desarrollo de estos envases para productos que requieren pasteurización o esterilización

- **INNOVADORES**

18/07/2016 11:31

El instituto tecnológico del plástico Aimplas ha completado las investigaciones que han hecho posible el desarrollo de nuevos biopolímeros a partir de los cuales se podrán **fabricar nuevas botellas, bolsas y tapones biodegradables resistentes a la esterilización y la pasteurización**, de forma que puedan contener productos lácteos como leche fresca, batidos y yogures con probióticos.

Se trata del proyecto BIOBOTTLE, desarrollado dentro del Séptimo Programa Marco de la Unión Europea y que ha sido coordinado por Aimplas, en Valencia. Con **un presupuesto de un millón de euros**, han participado en él siete empresas y centros tecnológicos de cinco países distintos: la alemana VLB, la belga OWS, la italiana CNR, las portuguesas Vizelpas y Espaçoplas, y las españolas Aimplas (Almussafes) y Aljuan (Ibi).

Actualmente los envases para este tipo de productos están fabricados a partir de polietileno, que aunque es fácilmente reciclable todavía **acaba su vida útil mayoritariamente en vertederos por los problemas de olores que provocan los residuos** de producto. Por este motivo, y por la gran cantidad de lácteos que se consumen en la Unión Europea, resulta tan interesante el desarrollo de envases biodegradables y compostables, indica Aimplas en comunicado de prensa.

El objetivo del proyecto era lograr que los nuevos envases biodegradables, fabricados con los biopolímeros desarrollados en el proyecto, cumplieran con los requerimientos mecánicos y térmicos requeridos para estas aplicaciones y que superaran los análisis microbiológicos sin afectar a las propiedades organolépticas del producto. El resultado han sido **botellas y tapones monocapa y bolsas multicapa capaces de resistir temperaturas de hasta 95 grados centígrados**.

Mediante un proceso de extrusión reactiva, **se ha logrado modificar los materiales comerciales existentes** de forma que cumplan todas estas expectativas y sean procesables mediante los métodos convencionales para obtener los distintos formatos de envase.

### **Compostable y viable económicamente**

A partir de los nuevos biopolímeros desarrollados, que también han superado las pruebas de compostaje realizadas, se obtendrán los envases para lácteos descritos anteriormente. Estos envases, aun con los precios actuales de los materiales biodegradables, **incrementan en menos de un 10% el coste final del producto envasado** y situado en el lineal.