

Nuevas botellas biodegradables para productos lácteos » GranConsumo.tv

Son resistentes a la esterilización y la pasteurización y pueden contener leche fresca, batidos o yogures con probióticos.



Un proyecto europeo coordinado por [Aimplas](#) (Instituto Tecnológico del Plástico ubicado en Valencia) ha hecho posible el **desarrollo** de nuevos biopolímeros a partir de los cuales se podrán fabricar **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.

El resultado de este trabajo de investigación, denominado [Biobottle](#), ha hecho posible la creación de botellas y tapones monocapa y bolsas multicapa **capaces de resistir temperaturas de hasta 95 grados** centígrados. 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.

Tras su utilización, los envases **podrán ser desechados junto al resto de residuos orgánicos** y convertidos en abono en condiciones de compostaje.

El **proyecto** ha contado con un **presupuesto de un millón de euros** y en él han participado empresas y centros tecnológicos de Alemania, Bélgica, Italia, Portugal y España (Almuplas, en Almussafes y Aijuan en Ibi).



0 5 0 Google +0

•



Son resistentes a la esterilización y la pasteurización y pueden contener leche fresca, batidos o yogures con probióticos.