

Los empaques plásticos tradicionales

Proviene de fuentes no renovables y su poca biodegradabilidad genera problemas de contaminación ambiental. Además, solo contienen a los alimentos y no tienen aporte en su conservación, calidad o seguridad.



Como alternativa sostenible para preservar alimentos frescos de forma eficiente, en la Universidad Nacional estamos desarrollando un sistema integrado de empaque activo biodegradable que consta de tres partes:



- Matriz base hecha de plásticos biodegradables y compostables

- Material de refuerzo como microfibras de celulosa extraídas de desechos agroalimentarios (pseudotallo de plátano).



- Sustancias preservantes naturales que ayudan a prolongar la vida útil de los alimentos.

Elaboración de empaque activo biodegradable





El empaque desarrollado se puede utilizar para la comercialización de alimentos perecederos y con potencial de exportación para aumentar la competitividad del país.

Representa una alternativa **sostenible** con un enfoque en aprovechamiento de biomateriales.

Bioeconomía circular

¿Quieres conocer más información al respecto?

Este proyecto está enfocado en el aprovechamiento de subproductos agroindustriales para la obtención de empaques biodegradables con uso en alimentos y está financiado por Minciencias a través de la Convocatoria Orquídeas. Mujeres en la Ciencia 2024.

Escanea este código QR con tu celular y encontrarás más información del proyecto



Contáctanos

Laboratorio de empaques y vida útil
empaquesicta_bog@unal.edu.co

Heidi Tatiana Jiménez Ariza
hejimeneza@unal.edu.co

Sofía Castellanos González
socastellanosgo@unal.edu.co



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA



Ciencias

INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Residuos agroindustriales como alternativa para el desarrollo de empaques para alimentos

