**PROGRAMA DE APOYO A LOS CENTROS TECNOLÓGICOS PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES I+D DE CARÁCTER NO ECONÓMICO. MODALIDAD 1: "PROYECTOS I+D INDEPENDIENTE"****

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación está el siguiente proyecto en el marco del “*Programa de apoyo a los centros tecnológicos para la realización de actividades I+D de carácter no económico. modalidad 1: "proyectos I+D independiente"* del Instituto de la Región de Murcia INFO.

**TITULO: TRATAMIENTO DE SUBPRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOPLÁSTICOS ET1CHEAPBIOPLASTIC**

Num. Expediente: 2022.08.CT01.0002

FECHA INICIO: enero2022 / FECHA FIN: diciembre2022

**ANTECENTES:** Los plásticos se han convertido en uno de los materiales más fabricados y presentes en nuestro día a día. Los plásticos convencionales se forman a partir de monómeros, que se producen en una serie de pasos que producen contaminantes y gases de efecto invernadero como el dióxido de carbono (CO2), contribuyendo así a la contaminación ambiental y al calentamiento global. Además, muchos plásticos a base de petróleo no son biodegradables, lo que provoca su persistencia y daña el medio ambiente.

Eliminar el uso de plásticos de un solo uso en los envases de alimentos no parece ser la solución, ya que estos envases ayudan a alargar mucho la vida útil de los alimentos, evitando así una gran proporción del desperdicio alimentario. Para abordar este problema global, se han buscado alternativas a los plásticos convencionales a base de petróleo. Una de estas alternativas "verdes" son los bioplásticos, que son compuestos poliméricos ambientalmente sostenibles similares a los plásticos sintéticos.

**OBJETIVO:** El proyecto ET1CHEAPBIOPLASTIC tiene como objetivo el estudio de subproductos agroalimentarios para la producción de bioplásticos con el fin de reducir sus costes de producción y aumentar sus aplicaciones

METODOLOGÍA: La metodología y plan de trabajo propuesto para el presente proyecto están enfocados en el desarrollo de las siguientes actividades:

ACTIVIDAD 1: ESTUDIO DEL ACONDICIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES. Desarrollar un proceso de tratamiento y acondicionamiento para asegurar la calidad sanitaria y evitar el deterioro de los subproductos para que puedan ser utilizados posteriormente en los distintos procesos de revalorización. Para lo cual se está realizando una caracterización microbiológica, nutricional y toxicológica.

ACTIVIDAD 2: OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS DE PRETRATAMIENTO DE LOS SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS. Se están aplicando diferentes procesos de pretratamiento (tratamiento enzimático, térmico o ácido, concentración y filtración) de los subproductos generados en distintas empresas de la Región de Murcia.

ACTIVIDAD 3: PROCESOS DE OBTENCIÓN DE SUSTRATOS PARA LA FORMACIÓN DE BIOPLÁSTICOS. Una vez optimizados los procesos de pretratamiento, se obtienen los sustratos necesarios de estos residuos para la formación de bioplásticos. Estos sustratos se están caracterizando nutricional y microbiológicamente.

ACTIVIDAD 4: PRODUCCIÓN DE BIOPLÁSTICOS. Obtenidos los sustratos necesarios para esta actividad, se procede a producir bioplásticos a partir de los subproductos procesados.

*Proyecto subvencionado por una cantidad global de 99.893,44 € por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) y cofinanciado en un 80%, es decir, hasta 79.914,76 € con recursos del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), asignados al Instituto de Fomento de la Región de Murcia con arreglo a la Subvención Global mediante la Decisión C(2015)3408, de la Comisión, por la que se aprueba el Programa Operativo de intervención comunitaria FEDER 2014‐2020 en el marco del objetivo de inversión en crecimiento y empleo, en la Comunidad Autónoma de Murcia, como Región calificada en transición.*

Para cualquier información adicional relativa a este Proyecto puede dirigirse a:

Asociación Empresarial de Investigación Centro Tecnológico Nacional de la Conserva

Calle Concordia s/n

30500 Molina de Segura (Murcia)

Tel: 968389011

Presentación García Gómez [sese@ctnc.es](mailto:sese@ctnc.es)