

Proyecto LiberCarn



Tres empresas y dos centros tecnológicos pondrán en marcha el proyecto LiberCarn, que ha sido subvencionado por CDTI con 0,5 millones de euros a través del programa Innterconecta 2016, perteneciente al Programa Estatal de I+D+i del Ministerio de Economía y Competitividad, orientada a los Retos de la Sociedad para la resolución de los problemas y necesidades presentes y futuras de nuestra sociedad.

El proyecto LiberCarn tiene un presupuesto total de 1,03 millones de euros y desarrollará durante los próximos dos años un sistema de incorporación de antimicrobianos y antioxidantes de origen natural en hidrotalcitas que permitirá poner en el mercado un envase activo, reciclable y de precio bajo para alimentos perecederos frescos, que aumentará la vida útil, la calidad y mejorará la seguridad de los alimentos envasados. Si bien puede ser adecuado para una amplia gama de alimentos, el proyecto tratará de aplicar y validar los materiales y las tecnologías resultantes para el envasado de carne fresca o procesada.

LiberCarn está liderado por Coopbox Hispania de Lorca y participan también Destilerías Muñoz Gálvez de Murcia, Artesanos Gallegos de la Carne de Castro de Ribeiros en Lugo y dos centros tecnológicos, CETEC de Alhama de Murcia y CTC de Ourense.