

PRESS NOTE Nº1.

On occasion of the project's Kick off in Valencia, 7-8th November 2013

Proyecto europeo LIFE+ Eco-dhybat se inicia hoy en ainia.

MÁQUINARIA DE PROCESADO DE ALIMENTOS MÁS SOSTENIBLES, HIGIÉNICOS Y SEGUROS GRACIAS A SU DISEÑO

Coordinado por ainia, el proyecto demostrará importantes beneficios medioambientales del **diseño “eco-higiénico” de un equipo**, que puede llegar a ahorrar entre un 20-30% de agua, un 10-20% de energía o hasta un 20-30% las emisiones de CO2.

Se realizarán pruebas en empresas españolas de la industria láctea y del pescado.

Valencia, 7 de noviembre de 2013. Esta mañana se ha iniciado el proyecto europeo Eco-dhybat en ainia centro tecnológico. Financiado por la Unión Europea, pretende cuantificar los beneficios que tiene para la industria alimentaria europea utilizar equipos que procesan alimentos que hayan sido diseñados para aumentar su higiene y ser más respetuosos con el medio ambiente: el llamado **“diseño eco-higiénico”**.

Los equipos que se utilizan en la industria alimentaria -pasterizadoras, freidoras, cintas transportadoras o líneas de congelado- con este tipo de diseño se limpian y desinfectan más fácilmente ya que están concebidos para evitar las rugosidades superficiales, las malas soldaduras o las zonas muertas que propician la acumulación de restos de los alimentos procesados y suciedad. Disminuyen así el riesgo de contaminación de los alimentos, aumentando la **seguridad alimentaria** y la **sostenibilidad** de los procesos productivos.

Este tipo de equipos requieren además menos agua, energía o productos químicos para su limpieza y desinfección. Hasta ahora, nadie ha cuantificado los beneficios del diseño eco-higiénico durante la vida útil de los equipos, por ello, el proyecto prevé demostrar que **se puede llegar a ahorrar entre un 20-30% de agua, un 10-20% de energía o hasta un 20-30% las emisiones de CO2.**

Pruebas en industrias del pescado y la leche para demostrar su eficacia

La investigación realizará pruebas, tanto a escala piloto como a nivel industrial, sobre maquinaria de dos tipos de industrias: **pescado y leche**. Si se demuestra su eficacia y viabilidad técnica-económica, la Unión Europea podría calificar el diseño eco-higiénico como referente para el sector de los fabricantes de equipos y para la industria alimentaria (**Mejor Técnica Disponible, MTDs**), proponiendo así su uso generalizado en Europa.

El proyecto presenta, por tanto, una importante solución medio ambiental en las operaciones de saneamiento y desinfección que la industria alimentaria europea lleva a cabo todos los días, contribuyendo a un considerable menor impacto global al tiempo que reforzaría la seguridad alimentaria.

Consocio coordinado por ainia



Eco-dhybat, “Demonstration of hygienic eco-design of food processing equipment as Best Available Technique (BAT)”, lo integran ainia centro tecnológico como coordinador; la Asociación Multisectorial de Empresas (AMEC) que agrupa a fabricantes de maquinaria; el Grupo Leche Pascual y FRINOVA dedicada a la transformación de productos del mar. Cuenta con un presupuesto de 921,738 euros, co-financiado por el programa Life + Environment al 50 por ciento y tiene una duración 3 años.

