

## COMUNICADO DE PRENSA

### MEDIET4ALL – WP3 Informe de Progreso

#### MEDIET4ALL avanza en innovación alimentaria sostenible: desarrollo de soluciones de envasado ecológico

Dijon, Francia — 4 de diciembre de 2025

Como parte de la iniciativa europea de investigación **MEDIET4ALL**, la **Université Bourgogne Europe (UBE)** y sus socios científicos están logrando avances significativos en el desarrollo de **envases alimentarios sostenibles, activos y reciclables** destinados a preservar y prolongar la vida útil de las recetas mediterráneas modernizadas del proyecto.

Este trabajo se lleva a cabo dentro del **Paquete de Trabajo 3 (WP3)**, coordinado por el investigador senior **Frédéric Debeaufort**, experto en ciencias del envasado alimentario y profesor en UBE.

#### Una universidad europea comprometida con la sostenibilidad y la innovación alimentaria

Con más de **35.000 estudiantes**, incluidos **más de 1.000 doctorandos**, la **Université Bourgogne Europe** es una institución internacional y multidisciplinaria que coordina la **Alianza Universitaria Europea FORTHEM**.

En el seno de la universidad, la unidad conjunta de investigación **PAM (Procesos Alimentarios y Microbiología)** — en colaboración con **Institut Agro Dijon** e **INRAE** — es un referente en ciencias y tecnologías alimentarias.

Dentro de PAM, el equipo **PCAV** se especializa en química física de alimentos, estabilidad oxidativa, valorización de subproductos, fermentación de proteínas vegetales y comportamiento de envases frente a vida útil.

“Buscamos comprender y optimizar los mecanismos físicos, químicos y biológicos que influyen en la calidad de los alimentos — y el envasado es una pieza clave en esa ecuación”, explica **Dr. Debeaufort**.

#### Una misión estratégica: Envases sostenibles y funcionales para MedMeals

WP3 apoya la visión de MEDIET4ALL de promover hábitos alimentarios saludables y sostenibles sustituyendo los envases convencionales derivados del petróleo por materiales bio-basados y reciclables.

“Nuestra misión es desarrollar envases activos de origen biológico o reciclables, elaborados a partir de subproductos marinos y enriquecidos con extractos naturales para proteger los alimentos mediterráneos y prolongar su vida útil”, afirma Debeaufort.

Estos materiales se diseñan con un enfoque industrial, aprovechando tecnologías ya disponibles para su rápida adopción en el mercado.

### **Avances a mitad del proyecto: materiales definidos y primeras pruebas funcionales**

A día de hoy, WP3 ha alcanzado los siguientes hitos:

- Selección de materiales de envasado “bio-based” adecuados
- Definición de estrategias de recubrimiento compatibles con procesos industriales
- Pruebas de extractos naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas
- Producción de los primeros prototipos para aplicaciones reales

Los primeros resultados confirman un alto potencial de aplicación industrial.

### **Retos científicos y técnicos: alimentos exigentes para envases biodegradables**

Las recetas mediterráneas presentan desafíos específicos: altos niveles de humedad, acidez, grasa y sal. Estas condiciones pueden degradar materiales naturales.

“Dado que nuestros materiales provienen de recursos biológicos, la permeabilidad al agua es un reto clave. Estamos trabajando en incorporar compuestos protectores naturales que refuercen la barrera del envase”, explica Debeaufort.

### **Primeros logros: del mar al envase listo para la industria**

Entre los resultados más prometedores:

- **Uso de subproductos marinos:** materiales simples como la gelatina de pescado demostraron ser eficaces como agentes de recubrimiento.
- **Validación de una tecnología limpia:** el equipo probó con éxito el uso de **plasma de aire frío**, una técnica de **muy bajo consumo energético**, sin solventes y libre de sustancias tóxicas — además ya utilizada a escala industrial.

### **Impacto esperado: primero en la industria, después en el consumidor**

Aunque aún es pronto para prever cambios en el comportamiento del consumidor, los resultados sugieren una transición industrial realista hacia bioplásticos.

“Si se gestionan correctamente las propiedades de los materiales, los bioplásticos pueden integrarse con éxito en la producción de envases alimentarios”, señala Frédéric Debeaufort.

## Colaboración internacional: clave del progreso

El éxito de WP3 depende de la cooperación estrecha entre socios del proyecto:

- **Universidad de Palermo** aporta extractos bioactivos derivados de coproductos marinos
- **Universitat de València** evalúa los prototipos en alimentos reales
- **Vitagora** apoya la difusión científica y tecnológica

“Las reuniones presenciales son esenciales para la toma de decisiones clave, la creatividad y las sinergias técnicas”, subraya Debeaufort.

---

## Próximos pasos: escalado y validación final

Durante los próximos meses, WP3 avanzará en:

- Producción de lotes piloto de prototipos
- Ensayos con alimentos reales (“MedMeals”) en condiciones controladas
- Evaluación del comportamiento antimicrobiano y antioxidante
- Validación de seguridad, rendimiento y estabilidad

---

## Sobre MEDIET4ALL

**MEDIET4ALL** es una iniciativa europea destinada a modernizar y promover la Dieta Mediterránea a través de innovación científica, excelencia culinaria y colaboración internacional. El proyecto reúne socios de toda la región mediterránea para desarrollar alimentos y soluciones más saludables, sostenibles y culturalmente relevantes.

## Contacto de prensa:

Kevin Andre

Responsable de comunicación, MEDIET4ALL

Correo electrónico: [kevin.andre@vitagora.com](mailto:kevin.andre@vitagora.com)

Sitio web: [www.mediet4all.eu](http://www.mediet4all.eu)