

El contenedor Freshbox da más vida a tus frutas y verduras

Unos cuantos días más de vida útil consiguen los productos si son transportados en los nuevos contenedores, que han sido ya probados en rutas reales entre España y Alemania

¿Me da, por favor, un kilo de manzanas para comer y otro kilo para tirar? Aunque así suene, no es una exageración. La cantidad de comida en las basuras del mundo occidental ha llegado a límites insospechados. Compramos más de lo que comemos. Y **lo que compramos ha hecho un larguísimo viaje para llegar a nuestro supermercado y, aunque tiene buen aspecto, en casa nos dura fresco muy poco**. O, por el contrario, la fruta está durísima y sin sabor.

Resolvamos este problema: Dos palés llenos de cajas con uvas aterrizan en Alemania procedentes de España; una vez en la mesa del consumidor, **¿cuál es el motivo de que las uvas del primer palé duren frescas dos días, mientras que las del segundo conserven buen aspecto y un rico sabor la semana entera**. ¿Venían más maduras unas que otras? Si, desde luego, pero ¿por qué? ¿Unas fueron cogidas de la cepa días antes que las otras? Negativo. El mismo día. La fórmula a aplicar se llama [Freshbox](#).

Contenedor fabricado con material biobasado (nada de plásticos, todo orgánico) + sistema Mucell para que el contenedor pese menos y se necesite menos combustible para transportarlo + tapa con cierre estanco, respiraderos y un kit de sensores que vigilan concentración de oxígeno y dióxido de carbono, temperatura y humedad. **Ésta es la fórmula Freshbox** y nos la desvela Berta Gonzalvo, directora de investigación del centro tecnológico Aitiip.

La fórmula es el resultado de un proyecto europeo [Life](#), en el que **han participado empresas e investigadores de España, Alemania e Irlanda**.

Desde Montañana (Zaragoza) **ha sido coordinado el proyecto Freshbox, concretamente desde la Estación Experimental de Aula Dei**. Los también aragoneses [Aitiip](#) (Centro Tecnológico de Innovación) y [Lafuente Tomey](#) (productores y distribuidores de frutas y verduras) han trabajado codo con codo con la consultora catalana [Transfer](#), el centro de mecatrónica irlandés [Imar](#) y la empresa agricultora [Kolla](#), con sede en Alemania y Valencia. Y juntos han creado y testado el contenedor [Freshbox](#), capaz de alargar unos cuantos días la vida útil de los productos.

Solución del problema de los palés

Realmente esos dos palés con cajas de uvas, y muchos más, hicieron ese viaje España-Alemania; uno con contenedores [Freshbox](#) y otro con las cajas convencionales que hoy se emplean para el transporte de frutas y verduras. **Resultado: las espinacas llevadas en Freshbox alargan su vida ocho días más**; las uvas y las fresas se mantienen frescas cinco días más; cuatro más las frutas de hueso; y dos más las mandarinas y el brócoli. En muchos casos, incluso, a temperatura ambiente, según especifica el informe preparado por Carolina Peñalva, jefa de Packaging de [Aitiip](#).

Pero fijémonos bien en el contenedor [Freshbox](#), a ver cómo alcanza semejante logro. No es de plástico, lo primero. **Está hecho de material biobasado, compuesto de maíz, patata, caña de azúcar, suero de leche..., productos todos ellos con un alto contenido en almidón.** Su tapa tiene respiraderos que se abren más o menos según el contenido; y, además de los sensores que vigilan e integran captación de datos, por bluetooth, para la app de control, la tapa tiene también reservorio para incorporar a la carga sustancias activas, antimicrobianos en unos casos (para frutas en general) o absorbedores de etileno (para el brócoli). Las espinacas, por ejemplo, no precisan ni una cosa ni otra.

El sistema [Mucell](#) que inyecta gas en el material biobasado, para que éste haga burbujas y pese menos, es un desarrollo del [Instituto Tecnológico de Massachusetts](#) (MIT) del que [Aitiip](#) tiene licencia de uso desde 2007.

“En Francia ya no se permiten los envases alimentarios de plástico; tienen que ser de biobasado”, cuenta Berta Gonzalvo, de [Aitiip](#). Así, [Freshbox](#) se anticipa a futuras nuevas normativas y nace con vocación de líder. Sus socios dan feliz carpetazo al proyecto [Life](#) y preparan ya el plan de negocio del contenedor. “Hay interés en el mercado”, confiesa Gonzalvo.

Fuente: Heraldo de Aragón