

LIBERCARN

El Proyecto **LIBERCARN**, subvencionado por CDTI a través del programa Innterconecta, permitirá mediante la incorporación de aditivos naturales en polímeros, obtener un envase activo, reciclable y de bajo precio para aumentar la vida útil y calidad de carne cruda o procesada.

Tres empresas y dos centros tecnológicos ejecutarán entre los ejercicios 2016-2018 el proyecto **LiberCarn**, que ha sido subvencionado por CDTI a través del programa Innterconecta 2016, perteneciente al Programa Estatal de I+D+i del Ministerio de Economía y Competitividad, y cofinanciado con fondos FEDER, orientado a los Retos de la Sociedad para la resolución de los problemas y necesidades presentes y futuras de nuestra sociedad.

El proyecto **LiberCarn** desarrollará un sistema de incorporación de antimicrobianos y antioxidantes de origen natural en arcillas que permitirá poner en el mercado un envase activo, reciclable y de bajo coste 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. El proyecto tiene una duración de 27 meses finalizando en diciembre de 2018.

LiberCarn está liderado por Coopbox Hispania de Lorca , participando también otras dos empresas: Destilerías Muñoz Gálvez de Murcia y Portalconsa de O Porriño en Pontevedra, y dos centros tecnológicos: CETEC (Centro Tecnológico del Calzado y el Plástico) de Alhama de Murcia y CTC (Centro Tecnológico da Carne) de Ourense.



Proyecto subvencionado por CDTI - Feder Innterconecta