

# I+D

Financiación:

Proyecto cofinanciado por el Instituto de la Pequeña y Mediana Industria de la Generalitat Valenciana (IMPIVA) y los Fondos FEDER dentro del Programa de Ayudas a la I+D dirigidas a los institutos tecnológicos 2009, mediante el expediente IMIDIC/2009/176



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional

*Una manera de hacer Europa*

## Participantes

Participantes pertenecientes a diferentes países de la Unión Europea entre los que se encuentran centros de investigación y asociaciones:

- Research Association of the German Food Industry (FEI e.V.) – Alemania
- German DIL research institute, Alemania
- OFI research institute, Austria
- TECHforTASTE association, Austria
- Institute of Economic Research, Eslovenia
- Netherlands Packaging Centre association, Holanda
- Belgian Packaging Institute, Bélgica
- Frederick University, Chipre
- ITENE, España

# HIPP

## MATERIALES DE ENVASE ALIMENTARIO PARA EL TRATAMIENTO POR ALTAS PRESIONES

Generar una lista de control de calidad para materiales de envase que puedan ser usados para el envasado de alimentos que vayan a ser tratados por altas presiones para destruir los microorganismos presentes en ellos, manteniendo sus propiedades nutritivas y sensoriales.

- Identificación de los materiales de envase más comúnmente utilizados para la aplicación de altas presiones.
- Evaluación de su grado de tolerancia al procesado de altas presiones e identificación de rangos de aplicación soportado por los materiales ensayados.
- Informe del efecto de las altas presiones sobre las propiedades morfológicas, térmicas, mecánicas, barrera a gases y agua o sellabilidad, entre otras.
- Evaluación de la adecuación de los envases a la legislación europea en términos de migración global de componentes durante las altas presiones.
- Identificación de puntos débiles y posibles estrategias de mejora de los materiales de envase ensayados
- Diseño y posible desarrollo de materiales de envase optimizados que mejoren las prestaciones encontradas en los materiales comunes.

En la actualidad se están produciendo importantes avances en el desarrollo de nuevos sistemas de conservación de alimentos. Uno de ellos es el empleo de las altas presiones que consiguen destruir los microorganismos presentes en los alimentos manteniendo prácticamente intactas las propiedades nutritivas y sensoriales.

El presente proyecto aborda el estudio y la evaluación del impacto del tratamiento por altas presiones sobre los materiales de envase para generar una lista de control de calidad de los materiales de envase que puedan ser usados en el envasado de alimentos que vayan a ser tratados por altas presiones.

High Pressure Packaging. Packaging Materials for High Pressure Treatment - HIPP  
(Envase Alta Presión. Materiales de Envase para Tratamiento por Altas Presiones)

