

# Economia i Empresa

**DdG**Núm. 523 | **Diari de Girona** | Dissabte, 27 de febrer de 2010

## De la llet a la safata del supermercat

► La companyia catalana Llet Nostra participa en un projecte d'investigació europeu que preveu reutilitzar el sèrum de la llet –avui un subproducte– en la fabricació de film destinat a la protecció de productes alimentaris

GIRONA | ORIOL PUIG

■ La tendència del sector de la distribució i dels consumidors ha atepèit els líneals dels supermercats de safates de materials plàstics amb aliments frescos protegits per una coberta de film. Substituir un dels polímers que integren aquest film per una capa biodegradable aconseguida a partir del sèrum de la llet de vaca és un dels objectius del projecte Wheylayer. Es tracta d'un consorci europeu promogut per diverses entitats, empreses i quatre centres d'investigació.

Entre els participants hi ha Llet Nostra, impulsada l'any 2003 per diverses cooperatives lleteres, la majoria de les comarques gironines. Des de Llet Nostra, Montserrat Balcells, explica que el sèrum residual que queda després d'elaborar formatge o mantega representa avui un «problema a nivell de producció», ja que no es pot abocar.

Fins ara, la principal aplicació que es donava al sèrum o xerigot era transformar-ho en una polsa amb un elevat contingut proteic. Aquest producte s'utilitza com una aportació extra a l'alimentació dels vedells, i també té ús com a suplement alimentari per als atletes o culturistes.

Wheylayer pretén fer un pas més enllà, i donar valor afegit a un subproducte industrial. Balcells explica que el plàstic film que recobreix molts aliments frescos que trobem al supermercat està format per un màxim d'onze capes. Un d'elles està composta per un polímer -EVO- que conté bàsicament alcohol i etilè. Aques-



**El nou material permetrà allargar la data de caducitat dels productes alimentaris protegits per aquesta capa**

**Una empresa investiga en la producció industrial d'aquest tipus de film, però també en la fabricació de safates i bosses**

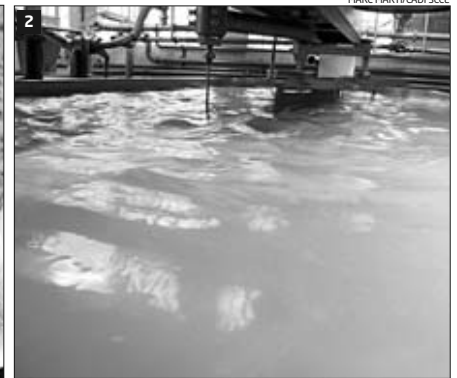
ta capa és la que es pretén substituir per un recobriments a partir de la proteïna del sèrum de la llet.

**Els beneficis del material**

«Aquesta biocapa representa una barrera molt important per a l'oxigen, té propietats antioxidants, i per tant converteix millor els aliments, al mateix temps que és més biodegradable que els films

que s'utilitzen en l'actualitat», afegeix Balcells. A més a més, els components antimicrobians del sèrum de la llet de vaca permetran allargar la data de caducitat de molts productes. Això obre una nova via tant per als productors d'aliments com a per a les empreses dedicades als sistemes d'envasat.

A banda de demostrar la viabi-



**EN IMATGES.**

**1** Mostra de productes frescos envasats comprats en un supermercat i protegits amb una capa de film. **2** Sèrum de la llet, o xerigot residual després de la fabricació de mategues i formatges a les instal·lacions de la cooperativa Cadí,SCCL. **3** Un dels usos de la proteïna de la llet de vaca en pols: Complement per a la dieta de molts esportistes, especialment culturistes.

lit d'aquesta biocapa en els films plàstics, alguns dels socis del projecte (TUBA, d'Eslovènia) també investiguen la possibilitat d'usar la proteïna del sèrum de la llet en la fabricació de les mateixes safates i fins i tot en bosses.

El Projecte Wheylayer es va iniciar el novembre de 2008 i està previst que acabi l'octubre de l'any vinent.

Troba'ls tots a

**BUSCO RECURSOS ESTRATÈGICS**

**EG**

**EMPRESARIAL GIRONA**

La revista empresarial de les comarques gironines