

Motivazione

La ragione principale per la nascita di questo progetto è la necessità di creare un processo più eco-sostenibile per la produzione di materie prime organiche. Le materie prime ricavate da sottoprodotti, finora trattati come scarto, possono trovare nuova vita sia in prodotti alimentari che in altri settori industriali.

Descrizione

Abbiamo progettato un impianto di stabilizzazione ed estrazione che consente di scomporre i sottoprodotti vegetali nelle loro frazioni principali, come vitamine, antiossidanti e fibre. Il processo stesso rappresenta un'innovazione in termini di eco-sostenibilità, poiché consente di ridurre i consumi energetici, idrici e l'utilizzo di solventi organici.

Risultati

Il nostro modello operativo è potenzialmente applicabile a tutti gli scarti agro-alimentari di origine vegetale, il cui destino al momento è, nel migliore dei casi, il bio-digestore. I benefici saranno sia delle aziende fornitrici dei sottoprodotti, che saranno sollevate dal problema di smaltirli, sia di tutta la filiera alimentare fino al consumatore, poiché dalla nuove materie prime stiamo ricavando ingredienti, rivestimenti e pellicole naturali che aumentano la shelf-life dei prodotti freschi e quindi diminuiscono gli sprechi alimentari, che al momento ammontano al 45% della produzione alimentare mondiale. A livello ambientale, sia l'ecosostenibilità del processo di estrazione sia la riduzione del packaging possono contribuire a diminuire l'impronta ecologica. Inoltre, sarà possibile privilegiare l'utilizzo di materie prime di derivazione territoriale rispetto a quelle di importazione.

Condizioni per la replicabilità

Ottimizzando i parametri di estrazione, il nostro processo può essere applicabile su ogni sottoprodotto di origine vegetale in qualsiasi luogo.

Barriere, criticità, limiti

Investimenti iniziali alti

Parole chiave

Prevenzione rifiuti, antispreco, aumento shelf-life, Valorizzazione sottoprodotti vegetali

Contatti

info@packtin.it