

NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS EN ESTADOS UNIDOS

Kim Assaël

La nueva tecnología ingeniosa de Edipeel ha sido inventada para combatir la crisis mundial de desperdicio de alimentos por James Rogers, un científico de materiales e ingeniero biomédico y se inspira en la estrategia de la naturaleza para proteger y preservar los alimentos.



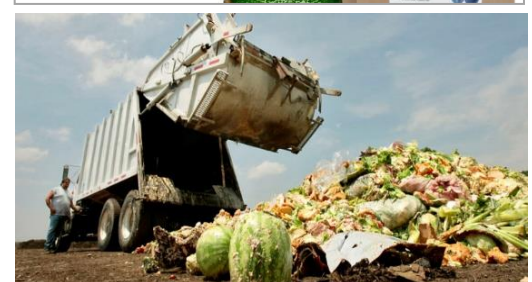
Apeel Sciences es una nueva empresa comercial creada por James Rogers en Santa Bárbara, California, EE. UU., y produce Edipeel desde 2012, cuando recibió una subvención de la Fundación Bill y Melinda Gates. Apeel Sciences desarrolla Edipeel, una solución post-cosecha para proteger las superficies de los alimentos del ambiente y prolongar su vida útil al disminuir la pérdida de agua y la oxidación.



Desde las fresas hasta los pimientos, cada fruta y verdura tiene una cáscara o piel protectora que la naturaleza usa para mantenerla fresca. El nuevo material Edipeel, básicamente lípidos y glicerolípidos, existe naturalmente en las cáscaras, semillas y pulpa de todas las frutas y verduras que se consuman todos los días. Edipeel es un producto hecho de la plantas y agrega una nueva piel ultrafina a la superficie de los productos frescos para retardar naturalmente la pérdida de agua y la oxidación, los factores que causan el deterioro.



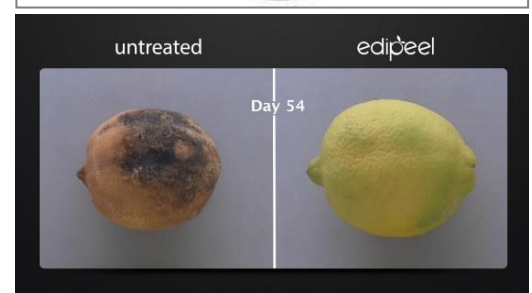
Edipeel se fabrica a partir de residuos vegetales y subproductos derivados de la cadena de cultivo que por lo general se desechan, como residuos de tratamiento de uvas, cáscaras de naranja, pieles de tomate, cáscaras de sandía, hojas o tallos.



De estos materiales, el proceso innovador extrae microelementos que se combinan para crear un buen microclima dentro de cada producto, protegiéndolo de que se seque y se pudra. Siguiendo el mismo principio de una membrana celular, que también es esencialmente una envoltura protectora basada en lípidos, Edipeel actúa como un protector natural para las frutas y verduras, manteniendo la humedad y el oxígeno. El nuevo revestimiento de los productos es completamente incoloro, inodoro y sin sabor.



El proceso de producción utiliza el aceite contenido en los residuos vegetales y lo convierte en un polvo, que se combina con agua para ser rociado o aplicado sobre la superficie de los productos cosechados. Edipeel se aplica a la fruta recién cosechada de acuerdo con los métodos de producción adoptados y existe en diferentes formulaciones para los diferentes productos a tratar. El producto puede también conservarse en casa sin necesidad de refrigeración.



Este nuevo revestimiento natural permite reducir la pérdida de alimentos en toda la cadena de suministro y generar una distribución más sostenible. Evitando la cosecha antes de tiempo, ofrece a los agricultores la posibilidad de mejorar la calidad del producto fresco para que tenga mejor sabor y contenga una mayor densidad de nutrientes cuando haya alcanzado una madurez completa. Edipeel contribuye a asegurar una frescura extendida de la estantería al hogar, sin requerir atmósfera controlada, ni conservantes artificiales.

Apeel Sciences estima que el uso de Edipeel permite reducir de un 70% el gran problema del desperdicio de alimentos en los Estados Unidos (\$ 18 mil millones según datos de la FAO), manteniendo el producto fresco de dos a tres veces más de tiempo, asegurando su calidad interna y externa. Las familias tienen más tiempo para disfrutar de comida fresca y menos desechos terminan en la basura. Implementando sistemas a gran escala, los productores pueden tratar con Edipeel rápidamente cientos de toneladas de frutas y verduras. Las frutas y verduras recubiertas con Edipeel cumplen con todas las regulaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

Los socios potenciales de Apeel Sciences abarcan desde pequeños agricultores y cultivadores orgánicos locales, hasta proveedores, minoristas y las marcas de alimentos más grandes para lograr productos a mejor calidad y más sostenibles. [En el video *The time is ripe*](#) se ilustra la efectividad del proceso de conservación. Un media-kit también está disponible en el sitio web de Apeel Sciences.

Para saber más

ApeelSciences.com sitio web

[Video en ApeelSciences.com](#)

[Video en Youtube](#)

[Apeel Sciences media kit](#)

[Artículo en forbes.com](#)

[Artículo en treehugger.com](#)

[Artículo en nytimes.com](#)

[Artículo en sciencemeetsfood.org](#)

[Artículo en foodnavigator-usa.com](#)

[Artículo en biofueldigest.com](#)

[Artículo en fastcompany.com](#)

