

PROYECTO

REDYSIGN

Hacia una alternativa reciclable y de base biológica para los envases de productos cárnicos

REDYSIGN, financiado por el CBE JU, tiene como objetivo crear un innovador bioenvase para carne fresca, compuesto en más de un 98% de derivados de la madera, mediante el desarrollo de 12 procesos eficientes en el uso de los recursos, 2 sensores de calidad alimentaria y un proceso de reciclaje mejorado

zabala
INNOVATION



El proyecto cuenta con el respaldo del Joint Undertaking Circular Bio-based Europe y sus miembros. Financiado por la Unión Europea. No obstante, las opiniones y puntos de vista expresados son exclusivamente responsabilidad del autor o los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Joint Undertaking Circular Bio-based Europe. Ni la Unión Europea ni el Joint Undertaking Circular Bio-based Europe pueden ser considerados responsables por ellos. Nº. 101112521

13

SOCIOS

7

PAÍSES

€5 M

PRESUPUESTO TOTAL

48

MESES

redysign

EN UN CLICK

Coordinador	Programa	Fechas
Fundación Tecnalia Research & Innovation	Horizonte Europa	2023-2027
Sector	Web	
Bioeconomía y Agro	www.redysign.eu	

01 El reto

El mundo se enfrenta a una crisis de contaminación sin precedentes: la mezcla de productos químicos sintéticos, especialmente plásticos, en cientos de productos cotidianos está poniendo en riesgo la salud humana y la vida silvestre.

Uno de los problemas más graves es la enorme cantidad de residuos de envases de plástico generados y su limitada tasa de reciclaje, que a nivel mundial solo representa el 40%. La Unión Europea está abordando esta situación mediante la implementación de múltiples acciones legislativas.

02 La solución

REDYSIGN trabajará en el desarrollo de los diferentes productos intermedios (la bandeja, el recubrimiento que ha de aportar el efecto barrera a gases y líquidos, la almohadilla absorbente y el film-tapa transparente) empleando casi exclusivamente derivados de la madera (macro-, micro- y nanofibras lignocelulósicas, lignina y azúcares). Además, el envase incorporará dos sensores para prevenir el desperdicio de los alimentos: uno para detectar de manera temprana los procesos de pudrición y otro para analizar interrupciones en la cadena del frío durante la distribución y el almacenamiento.

El proyecto también implementará dos innovaciones para mejorar la eficiencia del reciclaje.

03 Impactos

Al reemplazar los envases elaborados con materiales fósiles por bioenvases, REDYSIGN aspira a tener un triple impacto: ambiental, contribuyendo a la estrategia a largo plazo de la UE para una Europa climáticamente neutra en 2050; económico, dibujando el camino para la comercialización de nuevos envases sostenibles demandados en el mercado de carne fresca; y social, ampliando la cuota de mercado para los envases en base a fibras lignocelulósicas y, por ello, creando nuevos empleos en la cadena de valor forestal y las bioindustrias.