

Valorización de residuos lácteos mediante el desarrollo de envase bioactivo



GO-Orleans pretende valorizar el lactosuero obtenido como residuo en la elaboración de queso mediante el desarrollo de aditivos activos naturales para su incorporación en el envase, lo que alargará la vida útil del queso entre un 25 y un 50 %. Además, se incorporarán como probióticos naturales en piensos, con tal de mejorar el bienestar animal. De este modo, las pequeñas empresas productoras de queso contarán con una alternativa viable de valorización de este residuo, ya que se obtendrá un producto de alto valor añadido.

Para ello, este proyecto cuenta con la participación de dos empresas queseras, Dehesa dos hermanas, una quesería de quesos de oveja de Huelva; y Quesos la cabezuela, una empresa quesera madrileña que produce quesos de cabra.

Además, cuenta con la participación de la Universidad de València con experiencia en el estudio de la actividad antimicrobiana; Biopolis, con experiencia en el diseño y validación de probióticos; AIMPLAS; Instituto Tecnológico del Plástico, que participará en la formulación del recubrimiento activo y su aplicación sobre envases y, FEDACOVA que se centrará en la transferencia de resultados a las empresas del sector agroalimentario.

Sistema circular que favorece la **sostenibilidad** del producto y **umenta su vida útil**



AIMPLAS

FEDACOVA

ADM Biopolis
Taller-maestro Biotechnology

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

LA CABEZUELA
Quesos de Huelva y Huelva S.L. 1997

DE HES DOS HERMANAS
QUESO OVEJA
LECHE CRUDA

ORGANISMOS DE FINANCIACIÓN

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

PNDR
Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020