



NOTA DE PRENSA

Febrero 2016

Nuevas evidencias confirman la higiene de la madera en contacto con frutas, pescado y queso

Dos recientes investigaciones en Francia y España demuestran las propiedades antimicrobianas superiores de especies de madera como el pino y el chopo, cuando se comparan con materiales lisos, plásticos incluidos.

En noviembre pasado, en el 66º Congreso de FEFPEB en Cork (Irlanda) y en el 29º Congreso de la Federación Europeas de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos (EFFoST) en Atenas (Grecia), se presentaron nuevos estudios científicos sobre madera y seguridad alimentaria.

En Cork se dieron a conocer las conclusiones de una vasta investigación de tres años del consorcio francés EMABois, compuesto por 27 investigadores y dirigido por Aviat y Federighi, que ha dado lugar a diversas tesis doctorales y artículos científicos sobre la madera. Sus conclusiones están en línea con el trabajo microbiológico comparativo sobre envases de pescado realizado por José Juan Rodríguez Jerez de la Universidad Autónoma de Barcelona, que fue presentado en Atenas.

EMABois, compuesto por diversas autoridades de la investigación francesa como Actalia, ESB, ESI Reims, FCBA, y ONIRIS, ha llevado a cabo miles de ensayos y validado métodos y protocolos específicos de análisis microbiológico y químico de superficies de madera con productos frescos como frutas, hortalizas, pescados y productos lácteos.

Como otras investigaciones han demostrado, hay un efecto antimicrobiano superior en la madera por inhibición física en especies de madera como el abeto, el pino y el chopo. Concluyen que su porosidad es una ventaja en este sentido frente a otros materiales alimentarios considerados “lisos”, como el plástico.

Esta conclusión refuerza los descubrimientos de Rodríguez Jerez dentro de su evaluación comparativa sobre el comportamiento microbiológico de envases de

pescado fresco en el mercado. De hecho, el experto en evaluación microbiológica de superficies afirma que, gracias a las propiedades antimicrobianas, los envases de madera son los que desarrollan una menor contaminación tras el contacto con el pescado, y no afectan a su calidad o seguridad, siempre que se dé un solo uso.

Respecto a la migración de moléculas naturales de la madera, el consorcio EMABois concluye en que hay compuestos orgánicos volátiles naturales implicados, pero que su transferencia al alimento es limitada, y por tanto es inofensiva para el consumidor. El estudio identifica sustancias inocuas dentro del marco legal internacional y la literatura científica, que se utilizan en la industria agroalimentaria, farmacéutica o cosmética como espesantes, aromatizantes o colorantes naturales.

Más Información:

[Conclusiones del consorcio de investigación de EMABois en madera maciza](#)
[Conclusiones del estudio de Rodríguez Jerez sobre envases de madera](#)
[Conclusiones de estudios anteriores \(sección de la web de FEFPEB\)](#)

Nota para los editores

- La Federación Europea del Embalaje y Palet de Madera (FEFPEB) representa a empresas de 14 países europeos: Austria, Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Italia, Lituania, Países Bajos, Portugal, España, Suecia, Suiza, Turquía y Reino Unido.
- FEFPEB se fundó en el año 1946 para representar al sector europeo de embalaje de madera, incluyendo palets y embalaje ligero e industrial.
- Los miembros de FEFPEB incluyen a los sistemas de alquiler de palets y a GROW International. Entre los miembros asociados también se incluyen productores de equipos de secado en horno, tratamiento de madera y bloques de aglomerado.
- Para ver más información, visite www.packagingfromnature.com y www.fefpeb.eu

Para más información, preguntas sobre FEFPEB, imágenes o logos, por favor contactad con:



- Dominic Weaver, RED Communications Ltd, en el +44 01480 465953. Email: Dominic@redcomm.co.uk



- Pippa Moore, RED Communications Ltd, en el +44 01480 465953. Email: Pippa@redcomm.co.uk

- Fin -