

Aquactiva Solutions se adhiere al proyecto PERTE Agroalimentario EcoFood2023 y busca partners para unirse a esta iniciativa innovadora

La empresa valenciana busca captar a otras empresas españolas del sector agroalimentario, que obtendrán hasta un 65% de subvención, para implementar sus proyectos de I+D

La empresa valenciana Aquactiva Solutions se ha adherido al proyecto EcoFood2023 para presentar su iniciativa innovadora a la convocatoria del PERTE Agroalimentario para acogerse a los tan esperados fondos europeos Next Generation. En el proyecto quiere captar otras empresas del sector agroalimentario, que conseguirán una subvención de hasta el 65% para implementar sus proyectos de I+D y proponer tecnologías eficientes, sostenibles e innovadoras como la desinfección por electrolisis de membrana de Aquactiva.

Aquactiva Solutions propone una tecnología ecológica, rentable y sin productos tóxicos en tratamientos post cosecha, idóneos para reducir hasta un 56% las pérdidas de los productos durante el almacenamiento y la reducción de hasta un 25% de los residuos de pesticidas como se ha demostrado ya en una empresa de exportación de frutas.

La tecnología Aquactiva produce in-situ, únicamente a base de agua y sal, un desinfectante altamente eficiente, basado en el ácido hipocloroso, totalmente inocuo y de muy bajo coste que ha demostrado su alta eficacia en aumentar la vida útil, eliminar percloratos y reducir los residuos de plaguicidas en el sector agroalimentario y poscosecha.

En este sentido, se ha demostrado la superioridad de la desinfección con Aquactiva frente al tratamiento actual (hipoclorito de sodio), tanto para la reducción de Listeria, como para aerobios. Otra mejora considerable es la validación de los objetivos de desinfección con un tiempo de contacto inferior (5 min., en lugar de los 10 min. inicialmente), lo que permite duplicar la capacidad de producción de la máquina encargada del lavado de frutas y hortalizas.

Adicionalmente, se ha logrado demostrar que se pueden eliminar completamente los percloratos y reducir hasta 20 veces los residuos en cloratos del agua de lavado, en comparación con el hipoclorito de sodio. Eso representa un logro importante para poder cumplir los reglamentos europeos (UE) 2020/685 y (UE) 2020/749, respectivamente, para dar toda la seguridad posible a los importadores de hortalizas y frutas, evitando así lo ocurrido el pasado 2 de febrero cuando las autoridades alemanes (El RASFF) notificaron una "alerta grave" por altos niveles de percloratos en lechugas españolas.

EcoFood2023

En concreto, la iniciativa EcoFood2023 propone trabajar en 41 proyectos coordinados que cubren prácticamente la totalidad de nueve cadenas de valor para el sector como son el vitivinícola, las

bebidas, las frutas y hortalizas, los productos cárnicos, los dulces, los lácteos, las panificadoras y la actividad de pesca.

Los proyectos de I+D+i permitirán incorporar nuevas tecnologías para áreas como la trazabilidad alimentaria, la protección del medioambiente o medidas de ahorro de energía con el objetivo de modernizar el sector a través de la innovación en la cadena de valor, la transición digital y la transición ecológica, además de incluir acciones de formación hacia los empleados.

Datos de contacto:

Deseada Tornero Pardo

645697286

Nota de prensa publicada en: [València](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Digital](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>