

Neutralizar el gas etileno que desprenden frutas y verduras fomenta el consumo responsable

[Multimedia](#)

En el mercado hay unos sobres que contienen arcillas naturales que absorben este gas favoreciendo que los alimentos se mantengan frescos por más tiempo. Naturpod, puesto adecuadamente en la nevera junto a las frutas y verduras, ayuda a reducir el desperdicio alimentario y fomenta un consumo responsable. Según datos oficiales, 1.3 billones de toneladas de comida se tiran a la basura, lo que supone más de 30 kilos por habitante al año, en total $\frac{1}{3}$ de los alimentos

Reducir el malgasto alimenticio es posible gracias a pequeños gestos. Uno de ellos es un proyecto innovador que tiene por objetivo conservar frutas y verduras en óptimas condiciones por más tiempo conservando sus nutrientes, aroma y gusto intactos. Los sistemas no invasivos con este mismo propósito ya tienen lugar desde hace décadas en grandes almacenes y ahora se quiere trasladar el mismo concepto a las casas particulares.

“Se trata de unos sobres que contiene arcillas naturales que neutralizan el gas etileno, una hormona natural que desprenden las frutas y las verduras manteniéndose en su punto hasta el doble de tiempo y ayudando así a reducir desperdicios fomentando un consumo más responsable”, afirma Marta Pastor, fundadora de [Naturpod](#). El etileno es el principal causante de la maduración de estos alimentos y usando estos sobres adecuadamente se ahorra tiempo y dinero a la vez que se contribuye en la sostenibilidad del planeta.

Las cifras son demoledoras: 3 de cada 4 hogares españoles malgastan alimentos lo que supone unos 31,3 kilos por habitante al año según cálculos del Ministerio de Consumo. Cada año $\frac{1}{3}$ de la comida producida, equivalente a 1.3 billones de toneladas se tiran a la basura entre el consumidor final y comercio minorista. Además, el sector alimentario es el principal responsable del 30% del consumo de energía a nivel mundial y del 22% de los gases de efecto invernadero, por lo tanto el llamamiento al consumo responsable se hace más que necesario.

Producción y consumo responsable

“El objetivo de [Naturpod](#) es mantener el ecosistema de la nevera en buenas condiciones y libre de patógenos gracias a la absorción del etileno. Conseguido este fin se crean nuevos hábitos de consumo responsable y de este modo contribuimos con el [ODS 12](#) que quiere reducir al 50% el desperdicio alimentario” afirma Marta Pastor. Así, se hace un uso más eficiente del planeta generando impactos positivos en el cambio climático.

Además, “Come bien y siéntete mejor” es el lema de [Naturpod](#) y pone en valor la importancia de conservar bien los alimentos para contribuir a la mejora de la salud, sino también a disfrutar de los nutrientes, el aroma y el gusto de las frutas y verduras”

[Naturpod](#) es un producto 100% KM0 y se entrega en una caja con 3 sobres. Cada sobre contiene unas arcillas que se pueden colocar tanto en la pared interior del cajón de la nevera como en el frutero y que tiene un mes de duración. Se trata de un producto 100% reciclable hecho con materiales con certificado FSC y compostable ya que se puede desechar con los residuos orgánicos. No es invasivo con los alimentos ya que no desprende ningún tipo de sustancia, sólo absorbe. Transcurrido el mes de utilidad del sobre, la arcilla puede usarse como abono para las plantas ya que es compostable.

Se vende online en toda España (Península, Islas Baleares, Islas Canarias, Ceuta y Melilla) por 8,90 € + gastos de envío, en un estuche con 3 sobres y cada uno de ellos tiene una duración de un mes. También está presente en 100 puntos repartidos entre Barcelona, su área metropolitana y en Girona. El objetivo para este 2022 de ampliar la red de puntos de venta en tiendas físicas en el resto de España.

Acerca de [Naturpod](#)

Naturpod es una idea surgida al 2019 pero no fue hasta 2020, en plena pandemia cuando se desarrolló el producto y en 2021 se empezó a comercializar con una inversión inicial cercana a los 100.000 euros. Actualmente se encuentra en un proceso de captación de nuevos inversores que permitan garantizar la viabilidad del proyecto y su crecimiento. Naturpod está elaborado y producido en el área metropolitana de Barcelona y está hecho con materiales libres de plástico y con certificado FSC ya que los sobres y la caja son de materiales que provienen de bosques gestionados de forma sostenible.
