

# Harinas creadas a partir de desechos del agro

**T**odo partió en 2017 como un proyecto de estudiantes de Doctorado y Posdoctorado de la Universidad de Módena y Reggio Emilia, en la región de Emilia Romagna, en Italia, donde se investigaban las propiedades de los subproductos de la industria agroalimentaria y formas para revalorizarlas.

“Vimos que esos subproductos, como las cáscaras de las naranjas y los tomates o los descartes de las industrias que producen jugo, eran muy ricos en componentes saludables y valiosos como la fibra, proteínas, antioxidantes y vitaminas, pero eran tratados como basura, como algo que debía ser descartado lo antes posible”, explica Andrea Quartieri, cofundador, junto a Riccardo De Leo y Francesco Bigi, de Packtin, empresa que convierte los desechos agroalimentarios en alimentos.

Si bien inicialmente pensaron en producir polímeros y plásticos biodegradables, al descubrir las condi-

**Desde la región de Emilia-Romaña, el corazón de la agricultura italiana, Packtin está revolucionando la industria alimentaria con una nueva propuesta de economía circular: Harinas hechas a base de cáscaras y desechos de naranja, jengibre y tomate. Los subproductos vienen de fábricas y productores cercanos a su planta, en la cual están procesando y revalorizando aproximadamente 500 kilos diarios de desechos con la sostenibilidad en mente.**

CONSUELO LEAL VALDERRAMA



Andrea Quartieri cuenta que hacen harina de cáscara y restos de naranjas.

ciones alimentarias de esos desechos apostaron por transformarlos en harinas que pudieran seguir utilizándose como alimentos.

Para eso, en Packtin recuperan los descartes producidos por las industrias procesadoras de alimentos cercanas a su planta en Reggio Emilia, principalmente cáscaras de naranja y tomate, pero también restos de la producción de leches vegetales como arroz y avena. Actualmente están trabajando en producir distintas harinas a partir de estos descartes, las que ya comercializan y a las que pronto sumarán galletas.

Andrea Quartieri cuenta que desarrollaron la maquinaria para procesar los restos de frutas y hortalizas, preservando sus nutrientes, ya fuese secándolos para evitar la degradación, o bajando las temperaturas para que no fermenten. En el proceso,

además, recuperan el 100% del agua que se extrae de los restos y la reutilizan en la misma planta.

Si bien hasta ahora han trabajado solo con cultivos de la región, Quartieri explica que el proceso que Packtin utiliza podría aplicarse a los restos de otros cultivos, como granadas, que estén en otras partes de Italia.

Ahora, además, trabajan en un proyecto que denominan “La Fábrica del Futuro” a través del cual buscan posicionar su planta y sus tecnologías como un ejemplo que muestre que la revalorización en la industria agroalimentaria es algo factible. “Hemos creado algo completamente nuevo y nos gustaría que fuera un modelo para cualquier compañía de alimentos, hay formas valiosas y rentables de valorizar estos subproductos en vez de que sean tratados como basura” agregó Andrea.