

Un estudiante de la UPC crea un nuevo material a partir de plumas de pollo



Un estudiante de la Escuela de Ingeniería de Terrassa, de la Universidad Politécnica de Cataluña –UPC–, ha desarrollado un nuevo material biocompuesto a partir de la mezcla de plumas de pollo con un plástico biodegradable, el ácido poliláctico –PLA, según sus siglas en inglés–, informa la UPC.

El nuevo material es el proyecto de final de carrera del estudiante de Ingeniería Técnica Mecánica Jordi Aymerich y es la primera vez en España que se utilizan las plumas de pollo para fabricar materiales compuestos de estas características.

El objetivo del proyecto era el de obtener un nuevo compuesto usando las plumas de pollo y optimizando las condiciones de su proceso de fabricación. Según la nota de la UPC, las plumas de pollo se componen principalmente de una proteína denominada queratina,

que se caracteriza por tener una baja densidad y unas buenas propiedades de aislamiento térmico y acústico, además de ciertas impurezas.

El trabajo realizado por este estudiante permite obtener un nuevo material que se podría utilizar para desarrollar aplicaciones industriales, como en los sectores de la automoción, la construcción y el empaquetado.

El proyecto permite reutilizar y reciclar las plumas de pollo, que en todo el mundo supone una generación de 5 millones de toneladas de plumas, cosa que supone el 25 por ciento del compuesto del material final resultante.

Actualmente se está analizando la viabilidad técnica de comercializar el nuevo material resultante. EFEAGRO ●

Huevos Roig apuesta por las gallinas en libertad

Huevos Roig, una de las mayores empresas de producción y comercialización de huevos del país, ha presentado recientemente su apuesta por un modelo basado en productos que provienen únicamente de gallinas en libertad, un proyecto que la marca catalana ha bautizado como Gallinas Felices y que se ha llevado a cabo aprovechando las inversiones que debía hacer para adecuarse a Directiva europea de bienestar animal que entró en vigor el pasado enero.

Se trata de gallinas criadas en libertad, sin jaulas desde el primer día de su vida, que pueden moverse libremente, comen productos naturales sin ningún tipo de grasa animal y cuya alimentación está compuesta, como mínimo, en un 60% por cereales. Estas aves pueden crecer en espacios al aire libre y en zonas que garantizan el bienestar del animal en cualquier época del año.

Huevos Roig se convierte así en la primera marca española que contribuye al bienestar de las gallinas a través del desarrollo de una avicultura sostenible, apostando por un cambio de modelo productivo que hará que a partir de ahora el 100% de la producción de la empresa proceda de gallinas camperas y criadas en suelo. La compañía informa de todo este proceso en la página web www.gallinesfelices.com. ●

OUS ROIG
SABOR D'ABANS®

El sabor de viure en llibertat

Intè
Spot TV
Què són Gallines Felices?
Què cal saber
N'hem conèixer la seva opinió

Les Gallines Felices són les Gallines Ous Roig

La llibertat té un paper essencial en la felicitat. Tots busquem un espai propi per poder ser, poder créixer i trobar el nostre camí. La llibertat és, sense cap mena de dubte, l'ingredient fonamental per ser feliç. Totes les nostres gallines viuen en llibertat des del dia que neixen i tenen prou espai disponible, la qual cosa els proporciona benestar i felicitat. Com més felices fem les nostres estimades gallines, millor és el producte que aconseguim, i més satisfacció i confiança aportem al consumidor. És una cadena feliç perquè tots hi guanyem.

Les gallines d'Ous Roig tenen la llibertat i l'espai necessaris per ser més gallines que les altres.

Ous Roig Gallines Felices
Compromissos amb el benestar

Reunión de la Comisión de Innovación de CESFAC

El pasado 15 de marzo se celebró la primera reunión de la Comisión de Innovación de CESFAC, tras un periodo de reflexión. Esta Comisión consultiva ha comenzado una nueva etapa con un espíritu renovado y nuevos integrantes, con el objetivo de contribuir a aumentar el conocimiento disponible, particularmente en nuevas materias primas y coproductos de uso potencial en alimentación animal y transferirlo al sector.

El Presidente de CESFAC, Joaquín Unzué, dio la bienvenida a los integrantes de este grupo, presidido por la Dra. Paloma García Rebollar, de la Universidad Politécnica de Madrid, y constituido por expertos en investigación de empresas líderes del sector, así como técnicos de varias asociaciones regionales que integran CESFAC. El Presidente del mismo destacó la importancia de la labor de esta Comisión, que considera estratégica para un sector que, como en otros países, tiene un importante déficit de materias primas para cubrir sus necesidades, por lo que beneficia tanto a los pequeños fabricantes, que no disponen de ese conocimiento, como a los que sí pueden tener acceso a él pero necesitan que se genere demanda suficiente y economías de escala para optimizar su uso.



Durante la reunión se presentaron los proyectos que actualmente está desarrollando CESFAC, destacando su participación en el 7º Programa Mycohunt, para el desarrollo de un kit rápido de detección de micotoxinas en trigo y Algadisk, para la creación de un bio-reactor para la producción de biomasa de microalgas, potencialmente utilizable como fuente de proteína en alimentación animal.

También se presentaron los resultados del proyecto denominado "Valoración de los componentes de interés para la nutrición animal de la flor de

lúpulo", liderado por el CESFAC. El Director de la entidad solicitante del proyecto asistió como invitado a la reunión de la Comisión y tuvo la oportunidad de sondear el interés del sector por este producto e informar acerca de sus características de cultivo y procesado en España.

La Comisión de Innovación contribuirá a lograr el éxito de estos proyectos y que sus resultados tengan valor para el sector a fin de que su apuesta por la innovación, tanto en productos como en procesos, redunde en un incremento de la competitividad de sus empresas. ●

El Juzgado levanta el Concurso de Acreedores de AVICU

El pasado 12 de febrero una juez de Guadalajara ha comunicado a las partes interesadas, así como a los personados en el proceso concursal, el levantamiento del concurso de acreedores de la empresa AVICU S.A., sentencia que se hizo firme el 28 de marzo.

En Guadalajara, esta empresa que se dedicaba a la manipulación de pollos y derivados cárnicos se vio abocada hace tres años a un proceso concursal de acreedores que afectó a cerca de 400 empleos directos, amén de los indirectos y proveedores.

En abril del año pasado se presentó el convenio, que fue aprobado oficialmente en febrero, que obligará a la empresa a pagar la deuda contraída en 35 meses. Por otra parte, también tendrá que abonar una cantidad importante a los trabajadores, que han estado medio año sin cobrar sus nóminas. El pasado octubre, un centenar de esos obreros se manifestó frente al Juzgado de lo Mercantil de la capital, respaldados por los sindicatos UGT y CC.OO. con objeto de hacer presión para la resolución del conflicto, aprovechando que se

celebraba una vista entre la magistrada, los administradores concursales de la empresa -declarada en concurso de acreedores- y los abogados de la plantilla. La empresa debía una media de 70.000 euros a cada empleado. Ahora parece que se ha dado el primer paso para el final del conflicto, confiándose en la reapertura del matadero y del resto de las instalaciones tan pronto se confirmen los autos del Juzgado.

