

## Un proyecto Life buscará industrializar la conversión de las pepitas de la uva en taninos para curtir pieles

**Vallejo señaló que "el objetivo final es que, mediante la valorización de lo que ahora mismo es un residuo, se pueda evitar la explotación forestal"**

El proyecto Life 'Taninos' buscará, con un horizonte de 36 meses, hasta febrero de 2007, industrializar el proceso de conversión de las pepitas de la uva en taninos para su uso en el sector del curtido. La consejera de Medio Ambiente, Aránzazu Vallejo, y el director general de Calidad Ambiental, Fernando Flores, presentaron hoy este proyecto, en el que participa el Gobierno regional -junto con otras administraciones y entidades- con 40.000 euros.

EUROPA PRESS./ LOGROÑO

Según explicó la consejera, el Ejecutivo ha aprobado un convenio con la Asociación de Investigación para las Industrias del Curtido y Anexas para el desarrollo de este programa, que cuenta con un presupuesto total de 960.000 euros y en el que también estarán La Alcohola de La Rioja y varias empresas aragonesas del curtido, así como una firma italiana experta en la técnica del proceso.

 Imprimir  Enviar

Vallejo señaló que "el objetivo final es que, mediante la valorización de lo que ahora mismo es un residuo, se pueda evitar la explotación forestal", sobre todo en los bosques tropicales, de donde, ahora mismo, se extraen los taninos.

Mediante el tratamiento de las pepitas de la uva, se conseguirá extraer de ella una harina pastosa que tendrá la misma utilidad que los taninos habituales "y que, además, al ser utilizada como un líquido, evitará también el polvo de la sustancia habitual".

Entre las acciones que se van a desarrollar dentro del proyecto, se hará la caracterización de los residuos por sus contenidos en taninos, se determinará el tipo de uva más adecuado para la extracción -partiendo de la base de la que uva tinta tiene más contenido en estas sustancias que la blanca- y se hará un prototipo para la extracción de la grasa de los residuos, filtrarla y conseguir el producto final.

También desde La Rioja se hará la divulgación del proyecto. Vallejo apuntó que sólo La Alcohola "gestiona el 30 por ciento de los residuos de la uva de la comunidad". La consejera apuntó que "si se dan 500 millones de kilos de uva en la vendimia, un 10 por ciento de ellos son para orujos y, de ellos, un 20 por ciento son de pepita seca. Se trata, en total, unos 10,5 millones de kilos de pepitas, de los que la firma jarrera produce la mitad.

De acuerdo con los cálculos realizados, por cada 100 kilos de uva que se consiga en vendimia, se pueden llegar a extraer entre 1,20 y 2,18 kilos de la harina pastosa sustitutiva de los taninos, además de otras grasas que se pueden usar, por ejemplo, en cosmética. "Lo que se quiere conseguir es, por un lado, reducir o valorizar los residuos, y, por otro, evitar usar los bosques tropicales", dijo.

Se trata, según afirmó la consejera, "del proyecto más singular e innovador" de todos los presentados a la última convocatoria de los Life -programa europeo que apoya proyectos para la mejora del medio ambiente-. En concreto, de los 960.000 euros de gasto previstos, la UE financiará el 50 por ciento. Los dos socios riojanos participarán con 40.000 euros el Gobierno regional y con 38.500 La Alcohola.

El calendario que se plantea es contar, para el mes de agosto, con las primeras muestras del producto en laboratorio; ya en octubre próximo, tener las primeras aplicaciones en una planta piloto; en agosto de 2006, tener realizado el prototipo de la industrialización; y para febrero de 2007, contar con el proceso de