

**SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**Difusión europea de las cualidades higiénicas de la madera**

**FEFPEB, patronal europea del embalaje de madera en la que se integra GROW, difunde una nota de prensa en seis idiomas sobre los resultados del estudio de envases de pescado promovido por FEDEMCO y los del consorcio de investigación francés promovido por SIEL/GROW.**

FEDEMCO ha promovido a través de GROW que la patronal europea del palet y embalaje de madera FEFPEB [www.fefpeb.org](http://www.fefpeb.org) difunda dentro de las actividades de su campaña "Embalaje Natural" <http://www.embalajenatural.com/> una nota de prensa en español bajo el título: "Nuevas evidencias confirman la higiene de la madera en contacto con fruta, pescado y queso".

El escrito, que ha sido distribuido en cinco idiomas (español, inglés, francés, italiano y alemán) hace referencia a los positivos resultados del estudio de envases de pescado promovido por FEDEMCO y a los del consorcio de investigación francés promovido por la patronal de envases de madera del país vecino, SIEL/GROW.

Destaca el efecto antimicrobiano superior en la madera por inhibición física en especies como el abeto, el pino y el chopo. Y además que su porosidad es una ventaja en este sentido frente a otros materiales alimentarios considerados "lisos", como el plástico.

Subraya que esta conclusión refuerza los descubrimientos de Rodríguez Jerez dentro de su evaluación comparativa sobre el comportamiento microbiológico de envases de pescado fresco en el mercado. De hecho, el experto en evaluación microbiológica de superficies afirma que, gracias a las propiedades antimicrobianas, los envases de madera son los que desarrollan una menor contaminación tras el contacto con el pescado, sin afectar a su calidad o seguridad, en un único uso.

La web de FEDEMCO recoge estas dos investigaciones.

<http://fedemco.com/es/seguridad-alimentaria>

**Más información:**

Fernando Trénor, Director



Ejemplo de la aparición de la nota en medio digital