

NOTA DE PRENSA

Investigadores da Universidade de Santiago producen compost de calidade a partir do bagazo e dos fangos que xera a industria vitivinícola galega

Na actualidade estes residuos, que xeran un gran impacto ambiental, están desaproveitados e son difíciles de tratar

Santiago de Compostela, 13 de marzo de 2007 (Vía Láctea Comunicación).- Un equipo de investigadores da Facultade de Farmacia da Universidade de Santiago traballa na produción de compost a partir do bagazo e dos fangos que xera a industria vitivinícola galega. Na actualidade estes residuos están desaproveitados e, ademais, xeran un gran impacto ambiental. Os investigadores colaboran neste proxecto coa Cooperativa Vitivinícola do Ribeiro, que lles subministra o material.

A coordinadora deste proxecto é a profesora **María Teresa Barral Silva**, do Departamento de Edafoloxía e Química Agrícola da USC. Segundo os datos aportados pola investigadora, só as cinco denominacións de orixe que existen na comunidade galega (Ribeiro, Valdeorras, Monterrei, Ribeira Sacra e Rías Baixas) cultivan 9.135 hectáreas. Indica que “durante o proceso de elaboración do viño xérase unha gran cantidade de residuos agroalimentarios que son cada vez máis difíciles de recoller e tratar, como é o caso dos bagazos (residuos que quedan da uva unha vez extraído o mosto) e as lías de fermentación (fangos)”.

A porcentaxe de lías que se xera estímase en torno ao 2% en peso dos kilos de uvas empregadas. Ademais, o sarmiento -madeira que queda da poda- é un material lignocelulósico que ao queimarse libera substancias tóxicas, polo que unha queima indiscriminada destes restos pode ser prexudicial para o medio.

A Universidade de Santiago emprega estes residuos na elaboración de compost e a Universidade de Vigo para obter aditivos alimentarios

Este traballo pertence a un proxecto coordinado entre as Universidades de Santiago e Vigo, que ten por obxecto reducir o impacto ambiental causado pola industria vitivinícola. Así, o Departamento de Enxeñaría Química da Universidade de Vigo pretende a obtención biotecnolóxica de aditivos alimentarios a partir do bagazo da uva. Tamén buscan a extracción de ácido tartárico, un aditivo alimentario de gran valor engadido, a partir das lías vitivinícolas.

O equipo da USC emprega estes residuos como materia prima para a elaboración dun compost de calidade. Unha das investigadoras que participa neste proxecto, **Ana Moldes Menduña**, explica que, trala produción biotecnolóxica de aditivos alimentarios, o grupo de Vigo xera unha serie de residuos cun contido elevado de nitróxeno e unha baixa proporción de carbono. “Dados os seus compoñentes, este sub-residuo podería presentar unhas condicións idóneas para empregalo como materia prima para a compostaxe”, sinala a investigadora.

Este compost poderase empregar para aumentar a calidade dos solos agrícolas de Ourense, caracterizados pola súa baixa produtividade

Tal como aseguran os responsables do equipo da Universidade de Santiago, o compost obtido a partir dos residuos da industria vitivinícola podería aplicarse para equilibrar o contido en materia orgánica dos solos de Ourense. Segundo os datos aportados polos investigadores, **máis de 25.000 hectáreas de solo cultivado nesta provincia están por debaixo do 4% en materia orgánica**, que sería o nivel recomendado para manter a súa función produtiva.

A investigadora **Ana Moldes** sinala que “a aplicación principal do compost é como enmenda orgánica en agricultura, xa que moitas propiedades do solo dependen do contido en materia orgánica. Tamén pode empregarse como fertilizante, co obxecto de incrementar o rendemento das colleitas. Pero ademais destas aplicacións, que podemos considerar tradicionais, o compost pode encontrar usos noutros campos máis innovadores; un dos máis prometedores pode ser a elaboración de sustratos”.

Os investigadores explican que ao mesturar os tres residuos que xera a industria vitivinícola -bagazos, sarmientos e lías- obtense un compost máis rico, que aporta unha gran cantidade de nutrientes ao solo. Ademais, con este aproveitamento dos residuos para a elaboración de compost, as industrias do sector non terían que pagar a un xestor pola súa eliminación.

O equipo da Universidade de Santiago xa comprobou que o bagazo de uva compostado aporta moitos nutrientes ao solo, mentres que se non está compostado é tóxico para as plantas.