

Los residuos de la industria vitivinícola gallega producen un compost de calidad apropiado para la elaboración de nutrientes para el suelo

-Investigadores de la USC y Uvigo estudian su reaprovechamiento

SANTIAGO. AGN

La industria vitivinícola gallega podría ver resuelto uno de sus problemas, el derivado de la eliminación de los residuos procedentes de los productos que se elaboran a partir de la uva. Y es que investigadores de las universidades de Santiago (USC) y Vigo (Uvigo) han descubierto que la materia orgánica resultante de los procesos de obtención de mosto tienen unas propiedades ricas en nutrientes apropiadas para la elaboración de sustratos.

Los estudios de las facultades de Farmacia -USC- y de Enxeñaría Química -Uvigo- se centran en la combinación del bagazo, es decir, la piel de la uva, las semillas y los extremos de los racimos, los sarmientos -las ramas que integran la vid- y los fangos generados por la fermentación de la uva. La Universidade de Santiago ha concluido que el uso conjunto de estos tres componentes da lugar a un compost de calidad, con un alto contenido orgánico indicado que podría emplearse como fertilizante.

Una de las responsables del estudio, Ana Moldes, apunta que el uso de este compost incrementaría la calidad del suelo agrícola de la provincia de Ourense, de la que afirman que se caracteriza por su baja productividad. Según indican, más de 25.000 hectáreas de la superficie cultivada en esta provincia están por debajo del 4% de materia orgánica.

Además de contribuir a mejorar las propiedades del suelo, este uso de los residuos de las industrias vitivinícola evitaría que éstas tengan que recurrir a un gestor para su eliminación. También favorecería el medio ambiente, dado que la quema del bagazo y los sarmientos libera sustancias tóxicas, de igual modo que si no se composta es perjudicial para las plantas.

Desde la Universidade de Vigo, el departamento de Enxeñaría Química trata de obtener aditivos alimentarios a partir del bagazo de la uva y la extracción de ácido tartárico a través de los fangos procedentes de la fermentación. Esta sustancia tiene un gran valor añadido como aditivo destinado a productos alimenticios.

Tras la obtención de estos componentes, los residuos generados presentan un elevado contenido de nitrógeno y una baja proporción de carbono, hecho que los convierte en un elemento idóneo para el compostaje.