

Investigadores producen compost de calidad a partir del bagazo de la uva

■ Un grupo de Ingeniería Química de la Universidad de Vigo colabora en este proyecto gallego

En la actualidad los residuos que genera la industria vitivinícola están desaprovechados y además generan un gran impacto ambiental. Un grupo de investigadores de las

universidades de Vigo y Santiago producen compost (abono) de calidad a partir del bagazo de la uva, que se puede utilizar para equilibrar el contenido en materia orgánica del suelo.



En la imagen, plantas abonadas con compost de uva.

vigo
R.S.

Un equipo de investigadores de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Santiago y de Ingeniería Química de la Universidad de Vigo trabajan en un proyecto para producir compost de calidad a partir del bagazo y los fangos que genera la industria vitivinícola gallega. En la actualidad estos residuos están desaprovechados y generan un gran impacto ambiental. En Galicia sólo las cinco denominaciones de origen que existen (Ribeiro, Valdeorras, Monterrei, Ribeira Sacra y Rías Baixas) cultivan 9.135 hectáreas y generan gran cantidad de residuos durante el proceso de elaboración del vino que son cada vez más difíciles de recoger y tratar. En el proyecto colabora la Cooperativa Vitivinícola do Ribeiro. La aportación de la Universidad de Vigo a este proyec-

to consiste en la obtención biotecnológica de aditivos alimentarios a partir del bagazo de la uva. Asimismo, buscan la extracción de ácido tartárico, un aditivo alimentario de gran valor añadido, a partir de las lías vitivinícolas. La investigadora Ana Moldes Mendiña explica que, tras la producción biotecnológica de aditivos alimentarios, generan una serie de residuos con un alto contenido de nitrógeno y una elevada producción de carbono que se podrían emplear como materia prima para el compostaje.

La aplicación principal del compost sería equilibrar el contenido en materia orgánica del suelo, además de emplearse como fertilizante para un mayor rendimiento de las cosechas y en elaborar sustratos. Los investigadores comprobaron que el bagazo de la uva compostado aporta muchos nutrientes al suelo, mientras que si no es compostado es tóxico para las plantas.

Trabajadores del Rebullón y el Nicolás Peña reclaman mejoras

vigo
REDACCIÓN

Trabajadores de los hospitales Nicolás Peña y del Rebullón se encerraron ayer por la mañana en la dirección provincial del Sergas para reclamar mejoras en sus condiciones laborales.

Son dos hospitales transferidos al Sergas que antes estaban en manos de otras administraciones: el Nicolás Peña era del Concello de Vigo y el Rebullón pertenecía a la Diputación de Pontevedra, con lo que sus plantillas están formadas por funcionarios. Estos trabajadores aspira a contar con el mismo régimen que el resto de la plantilla del Sergas y se sienten discriminados al "no ser incluidos en la carrera profesional". El Sergas informó ayer que esta propuesta se analizará en la mesa sectorial.

Beade celebra el día del árbol con una plantación

La Comunidad de Montes de Beade celebrará el próximo 21 de marzo el día del árbol con la plantación de 200 especies concedidas por la Consellería de Medio Rural.

emoción de primera
con Radio Vigo



EL CELTA JUEGA EN RADIO VIGO

MIÉRCOLES 14 DE MARZO

A las 20:45 h. en directo y a las 20:30 h. previa del partido en el 100.6 FM con Jacobo Buceta



WERDER BREMEN



R.C. CELTA

Mercurio

EL MEJOR DEL PARTIDO

PCM
sistemas de carpintería

EL TOQUE DE CALIDAD

dB distribuciones BOUZAS galicia, s.l.

LA MEJOR JUGADA



Bautista
Administradores Vigo, S.L.
Administración de Comunalidades

Mercurio