

Termosaldata o con coperchio?

<p>Nuovi risultati della ricerca avviata da ILIP sulla shelf-life degli imballaggi per ortofrutta.</p>

24 maggio 2013 06:35

Il progetto di ricerca avviato l'anno scorso da ILIP, divisione di ILPA, insieme con l'Università di Bologna sta portando frutti, e non solo perché riguarda l'imballaggio di prodotti ortofrutticoli. Dopo aver studiato l'effetto dei fori di ventilazione sulle vaschette per uva, la ricerca si è focalizzata sul sistema di chiusura delle cestelle in rPET per il confezionamento delle fragole e sugli effetti delle temperature di conservazione.



Secondo gli studi, la cestella termosaldata risulterebbe più efficace rispetto a quella con coperchio nel ridurre la perdita di peso giornaliera.

L'analisi - spiega la società bolognese - è stata condotta su un campione di fragole rifiorite Monterey per valutare l'effetto sulla shelf life e sulla qualità dei frutti di tre fattori: tipologia di imballaggio, pad e temperatura di conservazione.

Le tre tipologie di imballaggio prese in esame sono le cestelle in r-PET ILIP B22PET58 con e senza coperchio e ILIP B40PET85 termosaldata con top film in PET non perforato. Una volta confezionate nelle tre tipologie di packaging, le fragole, dopo due giorni in cella frigorifera, sono state suddivise in due gruppi conservati rispettivamente in ambienti refrigerati per 7 giorni a 4° C (più 2 giorni a 23° C) e a temperatura ambiente (23° C) per 2 giorni.

Sia prima e che dopo l'imballaggio e il periodo di conservazione, sono state effettuate misurazioni su consistenza della polpa, gradazione brix, acidità del succo, colore e riduzione di peso. Dai risultati è emerso che sia la refrigerazione che il tipo di confezionamento della cestella sono fondamentali per la mantenere più a lungo la qualità dei frutti, contenere la disidratazione e ridurre l'incidenza di marciumi.

Tra i sistemi di confezionamento, la cestella termosaldata è risultata più efficace di quella con coperchio per mantenere il peso originale, con una perdita di 1,4 grammi al giorno contro i 3,6 grammi della variante coperchiata, nelle prove con refrigerazione e pad assorbente.

La termosaldatura ha registrato prestazioni leggermente migliori anche nella riduzione di fragole molli o ammaccate. La ricerca ha messo a confronto anche il pad bubble e quello assorbente, senza riscontrare differenze significative probabilmente poiché, per la durata della sperimentazione, le cestelle hanno subito scarse sollecitazioni meccaniche.

“Questa ricerca prosegue la collaborazione con l'Università di Bologna, che ha già dato l'anno scorso informazioni molto utili sulla conservazione dell'uva – commenta Roberto Zanichelli,

marketing manager di ILIP – Si tratta di un ulteriore contributo concreto verso una maggiore consapevolezza della interazione fra imballaggio e prodotto confezionato finalizzato anche alla riduzione dello spreco alimentare, un problema che comporta un elevato impatto ambientale e in cui il packaging svolge un ruolo fondamentale”.

Nell’ambito di questo impegno, ILIP ha aderito a Save Food, l’iniziativa patrocinata dalla FAO con Interpack e Messe Düsseldorf per ridurre lo spreco alimentare.

Il documento dettagliato relativo alla ricerca sulla valutazione dell’effetto di differenti tipologie di imballaggio sulla shelf-life e sulla qualità di fragole intere è disponibile in formato PDF inviando la richiesta al seguente indirizzo: marketing@ilip.it

© Polimerica - Riproduzione riservata