

## Vaschette con antimicrobico

<p>Prodotte dalla turca Erze Ambalaj con tecnologia antibatterica fornita dalla società italo-olandese Parx Plastics.</p>

25 novembre 2015 07:18

Il produttore turco di imballaggi in polistirene espanso Erze Ambalaj ha messo a punto una nuova linea di vaschette per uso alimentare additate con un antimicrobico fornito da Parx Plastics che previene la proliferazione di Salmonella, Listeria, E.Coli e Staphylococcus Aureus sulla superficie della confezione. Si tratta di un tema particolarmente critico nel confezionamento di alcuni alimenti quali carne, pollame e pesce.



Erze Ambalaj e Parx Plastics hanno lavorato insieme per trovare la migliore soluzione tecnica ed economica per l'incorporazione dell'additivo antimicrobico nella vaschetta espansa. Il risultato, afferma Parx Plastics, è una prestazione antibatterica (secondo la norma ISO 22196) del 92,5% verso Listeria, 96% contro la salmonella e fino al 96,5% nei confronti dello Staphylococcus Aureus, in base ad analisi eseguite presso l'Università di Ferrara.

In altre parole, sulla superficie del packaging dotato dell'antimicrobico la presenza di batteri, dopo 24 ore dalla produzione, è inferiore del 93-97% rispetto ad una confezione in materiale non additivato.

La tecnologia è frutto della ricerca Parx Plastics, start-up italo-olandese specializzata nella messa a punto di additivi antibatterici per fibre e materie plastiche, con sede a Rotterdam e laboratori a Bologna. L'additivo, fornito in forma di masterbatches, è biocompatibile ed è sicuro: agisce infatti attraverso una modifica fisico-meccanica del materiale, che inibisce la crescita di batteri e funghi, senza l'utilizzo di sostanze nocive.

Erze Ambalaj è uno dei maggiori produttori turchi di imballaggi alimentari, specializzato in packaging attivi: produce ogni giorno 15 milioni di vaschette alimentari in due moderni stabilimenti a Izmir e Ankara.



