

## Sacchetti riutilizzabili più sicuri

Bag for Life di Addmaster inibisce la proliferazione di microorganismi potenzialmente dannosi per la salute.

6 maggio 2016 07:50

Con l'introduzione dei sacchetti riutilizzabili più volte, che hanno preso il posto degli shopper monouso, si pone il problema della contaminazione batterica, dato che alcuni alimenti, prima di essere cotti, possono essere portatori di alcuni microorganismi.



È il caso, per esempio delle carni del pollo, che possono contenere *Campylobacter*, la cui trasmissione nell'uomo avviene mediante ingestione di alimenti infetti e provoca una condizione patologica (*Campylobacteriosi*) caratterizzata da diarrea, febbre, nausea, crampi addominali e brividi di freddo. Per quanto poco conosciuta, la *Campylobacteriosi* è la prima causa di contaminazione alimentare in Europa, con un numero doppio di casi rispetto alla salmonellosi.

Il sacchetto utilizzato per trasportare gli alimenti può a sua volta diventare mezzo di trasmissione dei batteri, contaminando alimenti che non vengono cotti prima del consumo. Per risolvere il problema, la britannica Addmaster ha messo a punto il sacchetto Bag for Life, prodotto con plastiche additate con l'antimicrobico Biomaster, che si è aggiudicato il primo premio nel concorso 'Best New Idea' alla fiera Foodex 2016, manifestazione dedicata all'industria alimentare e imballaggio, tenutasi in aprile a Birmingham, in Inghilterra.

Il tema dei sacchetti riutilizzabili è di attualità nel Regno Unito dopo l'introduzione della tassa di 5 pence sugli shopper in plastica, che ha portato molti consumatori ad utilizzare sporte per la spesa, che se non correttamente pulite dopo l'uso possono comportare rischi igienici a causa della proliferazione batterica.

Aggiunto al film - o a qualunque altro manufatto in plastica - l'additivo Biomaster, grazie agli ioni di argento, inibisce la proliferazione di microorganismi come *campylobacter*, *E.Coli*, *salmonella* e *listeria*; per questa ragione viene già utilizzato nella produzione di imballaggi per uso alimentare come vaschette, coperchi e film utilizzati per confezionare carni crude.