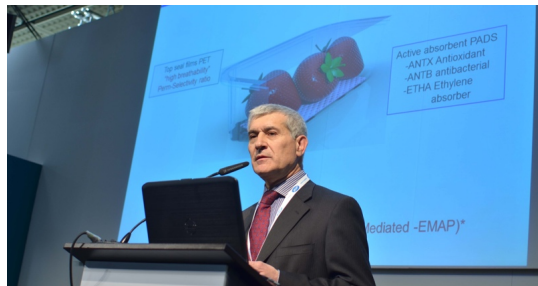


Con LIFE+ shelf life più lunga contro gli sprechi

ILIP ha presentato a Fruit Logistica una nuova soluzione per il confezionamento di frutta basata sul concetto Equilibrium Modified Atmosphere Packaging.

10 febbraio 2017 08:56

Lo spreco alimentare, tema di grande attualità, si combatte anche lavorando sugli imballaggi per mantenere più a lungo la freschezza, il peso e le caratteristiche organolettiche dei prodotti confezionati.



Su questo fronte, l'italiana ILIP fornisce il suo contributo con Life+, la nuova soluzione per il confezionamento di frutta presentata all'ultima edizione di Fruit Logistica, basata su Pad attivi, film laserperforato e cestelle termosaldabili. I risultati del progetto, avviato nel 2012, sono stati illustrati nello spazio Tech Stage della fiera tedesca da Luigi Garavaglia, R&D manager della società (nella foto).

COME FUNZIONA. Alla base della confezione c'è il concetto di perforation mediated Emap (Equilibrium modified atmosphere packaging): i gas presenti nella confezione vengono bilanciati grazie alla sinergia di un pad attivo, una cestella senza fori e un film termosaldato laserperforato. Life+ può utilizzare due tipi di pad, entrambi realizzati in collaborazione con il gruppo Sirane: l'assorbente ANTB, che ostacola la formazione di muffe e la proliferazione batterica, oppure il pad ETHA, capace di assorbire l'etilene, rallentando la maturazione dei frutti confezionati.



Le cestelle in R-PET sono ermetiche, senza fori, per evitare che il passaggio di aria vanifichi l'effetto dei pad attivi; uno specifico trattamento antifog evita l'appannamento per dare la massima visibilità al prodotto confezionato.

Infine, il packaging è chiuso con una pellicola termosaldata a permeabilità specifica: il film, sviluppato insieme a Plastopil, presenta una microscopica foratura al laser, studiata per ridurre al minimo l'interscambio di gas e garantire al contempo il metabolismo naturale dei frutti per non innescare fermentazioni. Secondo ILIP, la confezione Life+ ha già dimostrato di poter estendere in modo significativo la shelf life e la freschezza di frutti come berries, fragole, pomodorini e uva.

DA FORNITORE A PARTNER. Oltre all'aspetto innovativo, Life+ rappresenta un cambio di paradigma per ILIP, che completa così il suo percorso da fornitore di packaging a partner nello sviluppo di soluzioni innovative in collaborazione con i propri clienti. "Grazie a Life+ offriamo

una soluzione 'one stop shop' per un imballaggio innovativo che sia in grado di dare risposte adeguate ai nostri tre principali punti di riferimento: cliente, ambiente e responsabilità sociale, consumatore finale - commenta Roberto Zanichelli, direttore Commerciale e Marketing di ILIP – È infatti possibile prolungare sensibilmente la shelf life dei prodotti e migliorare la competitività dei nostri clienti; di ridurre lo spreco alimentare, che è un problema etico oltre che ambientale; di mantenere le caratteristiche organolettiche e di migliorare la sicurezza alimentare per il consumatore finale. La nostra filosofia è quella di fornire non solo un prodotto ma di realizzare una vera e propria partnership con i nostri clienti per sviluppare insieme soluzioni che diano valore al prodotto”.

© Polimerica - Riproduzione riservata