

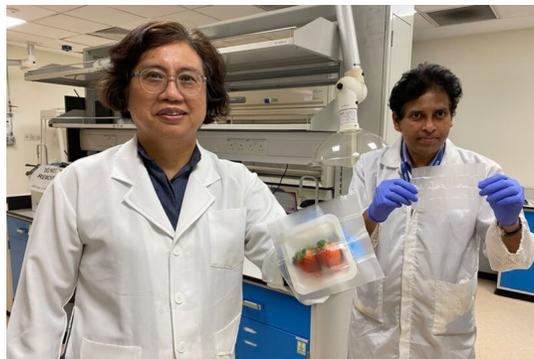
Un packaging quasi perfetto

Un team internazionale di ricercatori ha sviluppato un imballaggio biobased e antimicrobico per il confezionamento di alimenti freschi.

4 gennaio 2022 11:15

Biobased e biodegradabile, antimicrobico e con una adeguata shelf-life: cosa chiedere di più ad un imballaggio per alimenti?

A mettere insieme caratteristiche non sempre compatibili tra loro è stato un gruppo di ricercatori della Nanyang Technological University di Singapore (NTU Singapore) e della statunitense Harvard T.H. Chan School of Public Health.



Il materiale alla base del packaging è stato prodotto in laboratorio utilizzando la zeina, una proteina appartenente al gruppo delle prolammine, contenuta nei semi del mais e di altri cereali, amido e altri biopolimeri di origine vegetale; le proprietà antimicrobiche sono state invece ottenute con una miscela di composti naturali a base di olio di timo (erba aromatica usata in cucina) e acido citrico contenuto negli agrumi.