

ILIP porta Life+ a Interpack

Poi sarà la volta di Macfrut, dove la nuova soluzione di imballaggio sarà tra i protagonisti dei Macfrut Innovation Award.

4 maggio 2017 08:13

La bolognese ILIP espone in questi giorni alla Interpack di Düsseldorf la nuova soluzione di imballaggio Life+, progettata per aumentare la shelf life dei prodotti grazie alla sinergia tra pad attivo, cestino termosaldabile non forato con trattamento antifog e film termosaldato laser-perforato. Al salone tedesco, Life+ sarà presentato domenica 9 maggio allo Stage Program da Luigi Garavaglia, R&D manager di ILIP.



La società è presente all'Innovationparc, nell'ambito di Save Food, l'iniziativa di Messe Düsseldorf e FAO volta a promuovere tecnologie e soluzioni contro lo spreco alimentare.

PREMIATO A RIMINI. Una settimana più tardi, dal 10 al 12 maggio, sarà la volta di Rimini, a Macfrut - Salone Internazionale dell'Ortofrutta -, dove Life+ sarà premiato con una delle Medaglie d'Oro del Macfrut Innovation Award, concorso riservato alle innovazioni tecniche più significative in termini di sostenibilità ambientale ed economica e miglioramento della qualità dei prodotti.

"Life+ sta ricevendo numerosi riscontri da parte dei nostri partner e del settore in generale – commenta Roberto Zanichelli, Sales & Marketing director ILIP (nella foto) –. Ciò testimonia l'impatto che il nostro progetto avrà sulla shelf life e sul mantenimento della freschezza di prodotti delicati come piccoli frutti, fragole, pomodorini e uva, su cui i test hanno dato riscontri molto positivi".



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.

© Polimerica - Riproduzione riservata