

EPS, imballo sicuro per gli alimenti

Disponibile un programma che permette di calcolare il tempo di mantenimento di un alimento alla temperatura idonea per la conservazione.

25 giugno 2021 14:28

Il polistirene espanso sinterizzato, in breve EPS, è un materiale sicuro e idoneo al contatto con gli alimenti. E' largamente impiegato nel confezionamento di torte e gelati, nella movimentazione e conservazione di prodotti alimentari commercializzati dalla grande distribuzione - latticini, frutta e verdura -, nonché per l'imballaggio di un alimento altamente deperibile come il pesce, garantendone qualità e freschezza.



Le cassette in polistirolo sono infatti l'imballo ottimale per contenere, conservare e proteggere qualsiasi alimento perché garanzia di igiene e sicurezza; sono leggere e mantengono inalterate le caratteristiche degli alimenti evitandone ogni spreco. La capacità del polistirene espanso di mantenere la temperatura è essenziale per mantenere la qualità igienico sanitaria e organolettica degli alimenti deperibili, che si tratti di alimenti da mantenere freddi (pesce, formaggi, gelato...) o di prodotti da preservare caldi (piatti pronti). Il polistirene espanso è uno tra i materiali più adatti per questo scopo perché è un ottimo isolante termico.

Le aziende associate ad AIPE – Associazione Italiana Polistirene Espanso - offrono una garanzia in più in questo senso: hanno infatti a disposizione un programma che permette di calcolare il tempo di mantenimento di un alimento alla temperatura idonea di conservazione in un contenitore in EPS.

L'algoritmo che permette di eseguire con semplicità questo calcolo è stato messo a punto dallo Studio Maia di Torino con il patrocinio di AIPE e si basa sulla norma UNI 11609:2015, Appendice B ("Contenitori termici di materia plastica espansa per il confezionamento, il trasporto e la distribuzione di prodotti alimentari deperibili – Dimensione caratteristiche, requisiti e metodi di prova").

I parametri che servono per calcolare il tempo di mantenimento sono la massa e il calore specifico del prodotto (il programma comprende anche una tabella con i valori di calore specifico di oltre 150 alimenti), la temperatura di conservazione, le dimensioni e il coefficiente di isolamento termico del contenitore.

Il programma prevede anche la possibilità di tener conto della eventuale presenza di mezzo refrigerante o riscaldante.

A cura di:

AIPE – Associazione Italiana Polistirene Espanso

© Polimerica - Riproduzione riservata