

PP e amido per imballare il pesce

<p>Progetto di ricerca spagnolo per rendere completamente riciclabile il packaging barriera per il pesce fresco.</p>

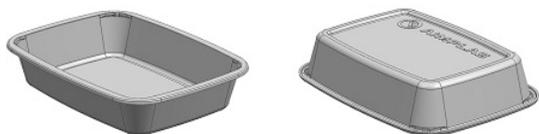
22 ottobre 2012 05:35

L'istituto di ricerca Aimplas, l'associazione Anfaco, che rappresenta le aziende spagnole del comparto ittico, insieme con la società spagnola Criimpla e la bulgara Sivel, hanno dato vita al progetto di ricerca europeo ThinFish, che nei prossimi due anni e mezzo cercherà di ottimizzare e industrializzare la produzione di un nuovo tipo di confezione completamente riciclabile destinata al confezionamento di pesce ed altri alimenti freschi.

Le vaschette allo studio hanno una struttura a tre strati: i due esterni sono in polipropilene, mentre quello interno - che funge da barriera all'ossigeno - è ottenuto con amido estratto dal frumento, un materiale che biodegrada e si dissolve in acqua rendendo il contenitore completamente riciclabile. Attualmente, lo strato barriera in EVOH o in polipropilene è difficilmente separabile dal packaging, rendendo più difficili le operazioni di riciclo e l'ottenimento di un materiale rigenerato omogeneo.

ThinFish è il naturale proseguimento del progetto Cobapack, completato con successo nell'ambito del settimo programma quadro europeo, che ha portato alla messa a punto di un impianto pilota per lo stampaggio in co-iniezione. L'obiettivo è arrivare a produrre a livello commerciale imballaggi di spessore tra 0,8 e 1 millimetro, come richiesto dall'industria alimentare, riducendo le fasi del processo da due a una, in modo tale da ridurre scarti e consumi energetici.

In una prima fase, il packaging sarà destinato al confezionamento di acciughe, ma la stessa tecnologia sarà idonea a contenere altri prodotti ittici freschi marinati o affumicati.



© Polimerica - Riproduzione riservata