

PBS per packaging alimentare

<p>Un progetto europeo ottiene imballaggi in polibutilene succinato da acido succinico bio.</p>

25 febbraio 2014 07:05

Nell'ambito del progetto di ricerca triennale Succinpack, che vede impegnati 18 partner europei, sono stati prodotti i primi imballaggi alimentari in polibutilene succinato (PBS) 100% biobased, partendo da acido succinico ottenuto da colture vegetali (grano).



La produzione PBS, bioplastica biodegradabile e compostabile, è stata condotta da ARD (Ricerca e Sviluppo Agro-industriale): i primi imballaggi sono stati testati per il confezionamento di ricotta fresca e carne di manzo. I prossimi sviluppi applicativi prevedono l'estrusione di film e lo stampaggio per iniezione di vassoi per il confezionamento di pesce, carne di pollo e piatti vegetariani.

Il consorzio sta anche esplorando nuove tecnologie di polimerizzazione in stato solido (SSP), con l'obiettivo di migliorare le proprietà del PBS, oltre a sviluppi sul trattamento e la funzionalizzazione superficiale dei film.

Il progetto coinvolge anche un ateneo e quattro aziende italiane: l'Università di Bologna, che ha il compito di testare la sicurezza e la qualità di conservazione del cibo, e le società alimentari ConBono, Caseificio Mambelli e Ortoreale; una quarta impresa italiana, 2B, è impegnata nella valutazione ambientale ed economica del nuovo materiale.

Il progetto, coordinato dalla francese Actia, si concluderà nel dicembre di quest'anno dopo 36 mesi di lavoro. L'obiettivo è sviluppare nuovi imballaggi biodegradabili, sicuri, attivi e smart, con una adeguata shelf-life, riciclabili mediante depolimerizzazione.

Per informazioni: [Succinpack](#)

© Polimerica - Riproduzione riservata