

CORAPACK SRL

L'AUMENTO DI SHELF-LIFE GRAZIE ALLE TECNICHE DI PERFORAZIONE LASER I FILM BIODEGRADABILI

Come poter guadagnare qualche giorno di shelf-life sulle confezioni di IV gamma o di prodotti ortofrutticoli in generale utilizzando film forati laser a permeabilità controllata.
Film biodegradabili : quali opportunità ci sono oggi, pregi e difetti di ciascuno in rapporto al confezionamento ortofrutticolo.

-Ci sono vari modi per conservare in modo ottimale un prodotto ortofrutticolo: atmosfera modificata, catena del freddo, etc., ma il modo più naturale è sicuramente quello di rallentare tutti i processi metabolici giocando con la quantità di ossigeno che si lascia a disposizione del prodotto stesso.

Il tutto si ottiene proprio grazie ad una opportuna perforazione laser, che genera nel film di confezionamento la permeabilità desiderata. In questo modo si ottiene una atmosfera automodificata nella quale il prodotto continua a vivere ad un ritmo metabolico ridotto, senza far intervenire i processi di marcescenza anaerobica.

Su alcuni prodotti emettitori di etilene (kiwi, banane) abbiamo evidenziato processi di maturazione molto più lenti e regolari, evitando la picchiettatura o la sovra maturazione e garantendo così shelf-life anche enormemente superiori.

-Di film biodegradabili si parla molto e di soluzioni teoriche ne esistono più di una.

Se parliamo però di film macroforato per il confezionamento di prodotti ortofrutticoli freschi, queste si riducono a tre possibilità reali :

Film a base PLA

VANTAGGI = ottima brillantezza e trasparenza, buona biodegradabilità

SVANTAGGI= di origine OGM, range di saldabilità molto ridotto, prezzo elevato, fragilità

Film a base cellulosa

VANTAGGI=ottima brillantezza e trasparenza, biodegradabilità buona, ampio range di saldabilità, origine non OGM

SVANTAGGI=prezzo decisamente elevato, fragilità

Film a base Polipropilene Addittivato (Oxobiodegradabili)

VANTAGGI= buona brillantezza e trasparenza, range di saldabilità molto ampio, buona elasticità, costo molto più basso

SVANTAGGI=biodegradabilità in tempi più lunghi

CORAPACK SRL

Via del Fontanile,7

22040 Brenna CO (Italy)

Tel. +39 031 797363

Fax +39 031 797495

e-mail corapack@corapack.com

www.corapack.com

Fabrizio Radice

Direttore commerciale