Cibo confezionato, ora la pellicola si mangia

screenshot-97-f715c5ba

Edibile al 100%, fatta di proteine del latte e in particolare di caseina. E’ la nuova pellicola per alimenti presentata al Meeting 2016 dell'American Chemical Society a Philadelphia. Il nuovo materiale per il packaging alimentare, messo a punto da Peggy Tomasula e dai colleghi del Dipartimento per l'Agricoltura statunitense, potrebbe introdurre una piccola rivoluzione, consentendo di consumare anche la pellicola che avvolge i cibi confezionati per proteggerli dall'ambiente esterno.

I suoi inventori - racconta l’agenzia Adnkronos - garantiscono che è resistente, efficace come barriera per evitare il passaggio di ossigeno e contaminanti attraverso la confezione, e che si può consumare in tutta tranquillità perché non contiene sostanze pericolose per la salute. Attualmente insapore, il prodotto potrà essere addizionato di aromi a piacere. E all'occorrenza vi si potranno inglobare anche vitamine, probiotici e nutraceutici. Pensato per l'uso sotto forma di pellicola, in realtà potrebbe essere utilizzato anche spray direttamente sul cibo: spruzzato per esempio su cereali in fiocchi o in barrette, li renderebbe più 'impermeabili' quindi più croccanti anche una volta immersi nel latte.

Il nuovo materiale, il cui arrivo sugli scaffali è atteso entro 3 anni, potrebbe essere impiegato anche come sostituito delle sostanze di rivestimento usate negli imballaggi della pizza o di altri cibi da asporto. Specie dopo che la Food and Drug Administration Usa ha recentemente messo al bando i composti perfluorinati utilizzati per foderare queste scatole.