Frutta e verdura, arriva il packaging che le conserva più a lungo

bestack-imballaggio-attivo-b88480b8

Dedicato **all'ortofrutta**, arriva un **packaging anti-spreco** che garantisce di **prolungare la shelf life** (data di scadenza) della frutta grazie all'aggiunta nel cartone di olii essenziali naturali ad azione antimicrobica. A brevettarlo, in collaborazione con l'Università di Bologna, è il consorzio dei produttori di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta **Bestack** che ha avviato a fine 2017 una collaborazione con Sant'Orsola per verificare l'efficacia degli imballaggi attivi sui piccoli frutti e in particolare sui lamponi Sant'Orsola e sulle ciliegie Orchidea Frutta.

I test sul packaging anti-spreco denominato "Attivo" sono stati condotti dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (Distal) dell'Università di Bologna e in entrambi i casi - si spiega in una nota - è stata analizzata la percezione del consumatore e l'impatto sui comportamenti di acquisto e sulle dinamiche commerciali. Nel particolare i test con i lamponi, svolti da aprile a maggio 2018 con il coinvolgimento di 30 persone per una valutazione sul prodotto a due e a quattro giorni dal confezionamento, ha dimostrato che quelli confezionati nell'imballaggio "Attivo", rispetto a quelli nell'imballaggio in cartone tradizionale, risultano **più freschi** (maturati del 10-11% in meno dopo quattro giorni dal confezionamento) e hanno in generale un **aspetto migliore** (+12,3% dopo quattro giorni).

Risultato analogo anche per le ciliegie con uno scarto che si riduce del 10,5%. Sui benefici del packaging il direttore di Bestack **Claudio Dall'Agata** osserva che "gli antimicrobici naturali contenuti nel cartone 'Attivo' consentono di aumentare la sicurezza alimentare e di **rallentare i processi di maturazione e senescenza di lamponi e ciliegie**, dando al prodotto una shelf life superiore di oltre un giorno e di allungare la loro vita di scaffale".