



#1302

Nuevos Materiales para MAP

MATERIALES CON PERMEABILIDAD REGULADA PARA USOS EN ENVASADO BAJO ATMÓSFERA MODIFICADA (MAP)

DESCRIPCIÓN

La reducción de la tasa respiratoria de las frutas y hortalizas frescas envasadas, permite prolongar su vida útil. El uso de materiales con permeabilidades reguladas a los gases, puede generar una atmósfera dentro del envase que ayuda a ralentizar los procesos de oxidación y senescencia de los alimentos.

APLICACIONES

Envasado de frutas y hortalizas frescas.

VENTAJAS

Las propiedades de barrera a los gases de los envases para MAP pueden adaptarse fácilmente a las necesidades específicas de cada producto fresco, cambiando simplemente la composición de los materiales.

ESTADO DE DESARROLLO

Envasado de hongos, manzanas y cerezas a escala planta piloto.

INVESTIGADORES

E. Molinari, M. Leobono, C. Frova, R. Zacur, D. Ercoli

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar/ott

☎ +54 291 4037200 - Int 217/214

📞 +54 9 291 4261644