



#1308

Envases flexibles

ENVASES FLEXIBLES A PARTIR DE POLÍMEROS PARA LA PRESERVACIÓN DE FRUTAS FRESCAS SIN REFRIGERACIÓN

DESCRIPCIÓN

Envases flexibles y termosellados de bajo costo para frutas frescas, fabricados a partir de películas sopladas de nanocompuestos de matriz poliolefínica. El material presenta propiedades de barrera a gases específicas, que generan una atmósfera propicia en el interior de los envases para la conservación de las frutas hasta 5 meses sin refrigeración (25 °C - 50% HR).

APLICACIONES

Almacenamiento y transporte de frutas frescas sin refrigeración | Envases "a medida" | Exportación de frutas a bajo costo |

VENTAJAS

- Envases de bajo costo
- Almacenamiento prolongado
- Sin requerimiento de refrigeración
- Conservación de la calidad nutricional y de las características organolépticas de las frutas
- No se requieren tratamientos específicos previos de las frutas
- Disponibilidad de frutas frescas en períodos fuera de estación
- Reciclabilidad de los envases luego de su uso

ESTADO DE DESARROLLO

Prototipo desarrollado y probado a escala laboratorio, con posibilidad de ser escalado.

INVESTIGADORES

Luciana Castillo, Silvia Barbosa

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar

☎ +54 291 4861700

📌 /Plapiqui 🐦 @Plapiqui