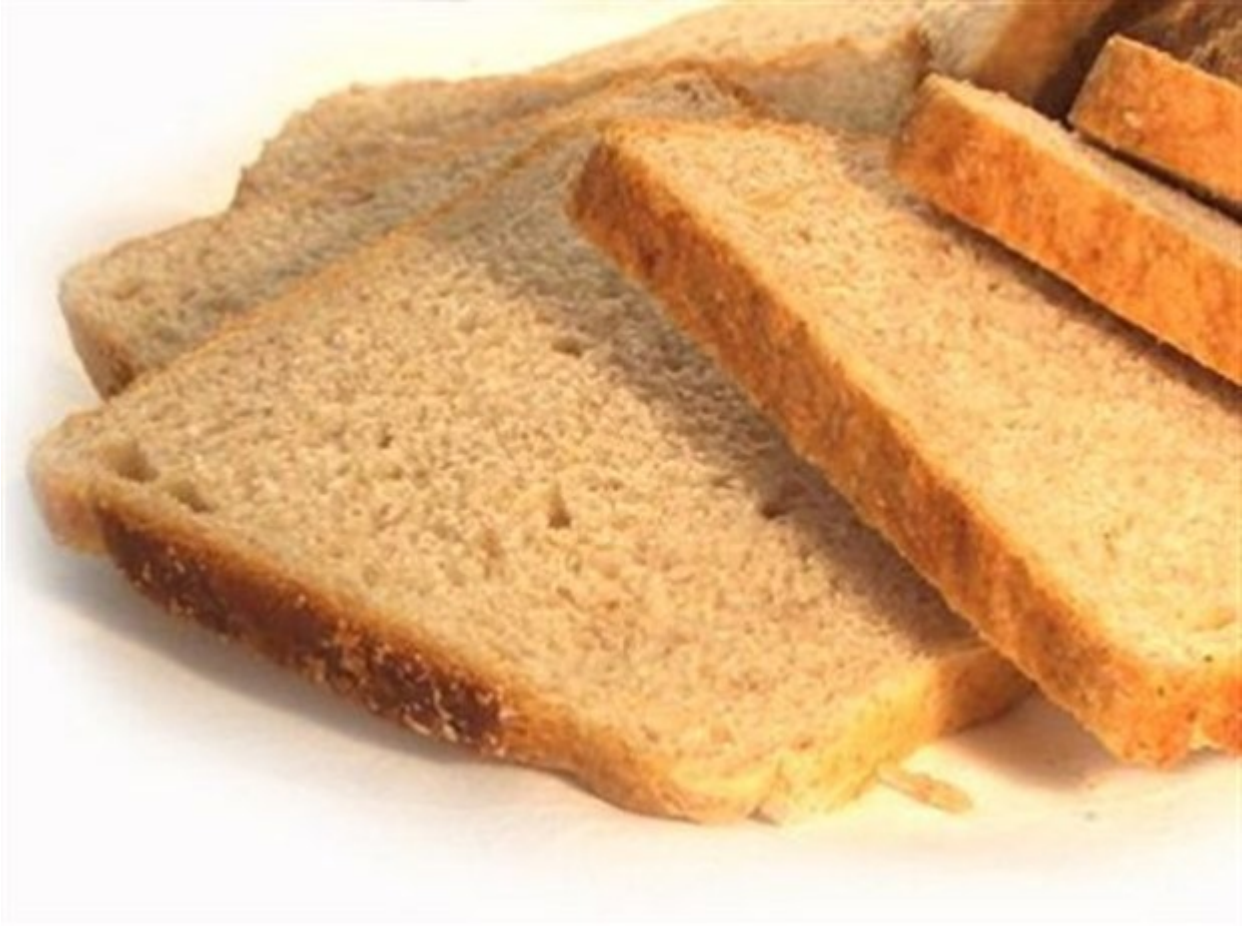


Πλαστική συσκευασία κατά της... μούχλας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το ψωμί διατηρείται περισσότερο εντός της συσκευασίας του χάρη στο νέο αντιβακτηριακό πλαστικό που ανέπτυξαν οι επιστήμονες

Αποτρέπει την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων και αποτελεί ιδανική λύση για ψωμί και τυρί

Συσκευασίες τροφίμων που αποτρέπουν την ανάπτυξη μούχλας στα τρόφιμα ανέπτυξαν ερευνητές της φαρμακευτικής εταιρείας Janssen και της εταιρείας πλαστικών Symphony Environmental.

Σύμφωνα με τους ειδικούς, το μυστικό κρύβεται στην ειδική σύσταση του πλαστικού των συσκευασιών, το οποίο περιέχει χημικές ουσίες που αποτρέπουν την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων, χωρίς να επιβαρύνουν τα τρόφιμα, ενώ ταυτόχρονα παρατείνουν τη διάρκεια ζωής τους.

Αντιβακτηριακό πλαστικό πάσης χρήσης

«Δημιουργήσαμε ένα ασφαλές αντιβακτηριακό πλαστικό το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμη και σε τρόφιμα. Στις δοκιμές μας φάνηκε ότι υπό μορφή συσκευασίας τροφίμων, το συγκεκριμένο πλαστικό απέτρεπε επιτυχώς την ανάπτυξη μούχλας σε ψωμί και τυρί» αναφέρει ο διευθυντής της Symphony Environmental, **Μάικλ Στίβεν**.

Ήδη οι ερευνητές βρίσκονται σε συνομιλίες με αρκετές εταιρείες παρασκευής τροφίμων, που ενδιαφέρονται να χρησιμοποιήσουν τα πλαστικά σακουλάκια για τα προϊόντα τους. Μάλιστα, οι ειδικοί υποστηρίζουν ότι η εν λόγω τεχνολογία θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί και σε άλλα προϊόντα που σχετίζονται άμεσα με την αφή και άρα κουβαλούν συχνά πολλά βακτήρια, όπως π.χ. οι πιστωτικές κάρτες.

Τέλος, οι ίδιοι θεωρούν ότι κάτι τέτοιο θα μπορούσε να συμβάλλει στον περιορισμό των τροφίμων που απορρίπτονται κάθε χρόνο. Μόνο στη Βρετανία, εκτιμάται ότι ετησίως περίπου 4,4 εκ. τόνοι τροφίμων καταλήγουν στα σκουπίδια, με το περίπου 1/3 εξ αυτών να αφορά αρτοσκευάσματα.

Ειρήνη Βενιού

Πηγή:tovima.gr