

Νέες συσκευασίες ειδικές για να μην κολλάει η σάλτσα στον πάτο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Νορβηγική εταιρεία φτιάχνει πρωτοποριακό δοχείο στο οποίο δεν κολλάνε τα προϊόντα τύπου μαγιονέζας ή σάλτσας ντομάτας.

Στα μπουκάλια της εταιρείας χρησιμοποιείται μια τεχνική που προσδίδει αντικολλητική επίστρωση στη συσκευασία του προϊόντος.

Έχει διαπιστωθεί ότι η σάλτσα που απομένει στο μπουκάλι, της μαγιονέζας για παράδειγμα, ενοχλεί ιδιαίτερα τους αγοραστές. Εδώ και καιρό έπρεπε να είχε βρεθεί τρόπος να λυθεί αυτό το πρόβλημα.

Η επίστρωση που έχει δημιουργηθεί από την καινοτόμα εταιρεία είναι εντελώς ακίνδυνη και πληροί τις προδιαγραφές ασφαλείας, οπότε δεν υπάρχει κανένας λόγος ανησυχίας για τους καταναλωτές.

Η έκδοση της επίστρωσης δημιουργείται για κάθε προϊόν, με αποτέλεσμα μια “μόνιμα υγρή” επιφάνεια στο εσωτερικό των δοχείων, κάτι το οποίο βοηθάει το προϊόν να γλιστρήσει έξω από το μπουκάλι.

Η εταιρεία κατασκευής του προϊόντος συνεργάζεται με 30 εταιρείες, συμπεριλαμβανομένων ορισμένων από τις μεγαλύτερες αμερικάνικες μάρκες.

Ένας ειδικός, ο Vince Bamford, λέει ότι η συγκεκριμένη συσκευασία μπορεί να φαίνεται ωραία σε μια τηλεοπτική διαφήμιση και να βοηθάει στο πλασάρισμα του

προϊόντος αλλά δεν ξέρει αν αυτή η δυνατότητα από μόνη της είναι ικανή να βοηθήσει το προϊόν να πάει καλά στην αγορά μιας και θα είναι ακριβότερο.

Η εταιρεία από την άλλη, λέει, ότι αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό θα κάνει ανάρπαστα τα προϊόντα και μάλιστα οι καταναλωτές θα οδηγηθούν ακόμα γρηγορότερα στην αγορά του επόμενου προϊόντος γιατί θα είναι ευχαριστημένοι από τη νέα αυτήν τεχνολογία που θα διευκολύνει τη ζωή τους.

Πηγές: BBC [-skai.gr](https://www.skai.gr)