

21 Μαΐου 2016

Η εμφιάλωση του γάλακτος θα γίνεται σε μπουκάλια ανακυκλώσιμου πλαστικού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αυστραλοί φτιάχνουν φρέσκο γάλα 100 ημερών!

Πώς αναπτύχθηκε η απαραίτητη μέθοδος, τεχνογνωσία και τεχνολογία - Οι

επιχειρηματίες θα εξάγουν (αρχικά) το γάλα στη Μαλαισία, ενώ στο εξαγωγικό τους πλάνο συμπεριλαμβάνονται κι άλλες ασιατικές χώρες

Μία ομάδα Αυστραλών επιχειρηματιών ανέπτυξε την απαραίτητη μέθοδο, τεχνογνωσία και τεχνολογία, η οποία μπορεί ν' αυξήσει τη διάρκεια παραμονής του φρέσκου γάλακτος στα ράφια, για χρονική περίοδο 100 ημέρων.

Οι επιχειρηματίες θα εξάγουν (αρχικά) το γάλα στη Μαλαισία, ενώ στο εξαγωγικό τους πλάνο συμπεριλαμβάνονται κι άλλες ασιατικές χώρες.

Η εταιρία παραγωγής αναψυκτικών MADE, με έδρα τη Μελβούρνη ανακοίνωσε την υπογραφή συμφωνίας οικονομικού ύψους 1,5 εκατ δολαρίων για την μηνιαία εξαγωγή 200.000 λίτρων γάλακτος στη Μαλαισία, από τον Ιούνιο.

Η αναφερόμενη εταιρία πραγματοποίησε επένδυση που έφτασε στα 15 εκατ δολάρια για την ανάπτυξη της τεχνολογίας που διατηρεί φρέσκο το γάλα, για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ν' αλλοιώνει τη γεύση του.

Η εμφιάλωση του γάλακτος θα γίνεται σε μπουκάλια ανακυκλώσιμου πλαστικού, με κεντρικό εμπορικό στόχο τις ασιατικές αγορές.

Πηγή: protothema.gr