

IMBALLAGGI. 'Active Packaging' è nato all'Università Cà Foscari

Basta con gli additivi negli alimenti

LO SPIN-OFF CROSSING CERCA SPONSOR E FINANZIAMENTI

► L'ultima frontiera della conservazione degli alimenti si chiama 'Active packaging' ed è il frutto di una ricerca tutta italiana, quella condotta da un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari di Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale. Obiettivo: garantire alimenti il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti che restano, invece, 'attaccati' alle superfici dei loro contenitori grazie a un film che riveste l'interno

dell'imballaggio. «Contribuendo anche a ridurre intolleranze e allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti», spiega Valentina Beghetto. Merito di composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale.

Un imballaggio 'autoconservante', dunque, ma anche attento all'ambiente. Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto i composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo eco-compatibile ed economico. «Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo - aggiunge ricercatrice - utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li re-

cuperiamo e li riutilizziamo trasformandoli in materie prime secondarie». Molteplici le applicazioni degli 'Active Packaging', soprattutto considerando che parte fondamentale della ricerca ha riguardato l'abbattimento dei costi. «Abbiamo iniziato studiando le applicazioni di tipo farmaceutico, che avevano costi elevati, e poi abbiamo ottimizzato procedure per abbattere i costi e fare in modo che un litro di latte venduto in un contenitore di questo genere mantenga un prezzo accettabile. La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte - spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta». Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha approvato lo spin-off Crossing che ora cerca sostegno alla propria attività di ricerca e di sponsorizzazioni da parte delle aziende.

