



Arrivano gli imballaggi auto-conservanti, che diminuiscono le allergie

Sono nati gli Active Packaging, degli imballaggi che riducono il bisogno di conservanti e contribuiscono alla diminuzione delle allergie

Immaginate un latte senza conservanti e [vino](#) senza solfiti. Non è un'utopia, ma un futuro prossimo. Sta per arrivare, infatti, 'Active packaging', l'ultima frontiera della conservazione degli alimenti, nata da una ricerca tutta italiana, condotta da un team di scienziati dell'[Università Ca' Foscari di Venezia](#), guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.

Grazie ad 'Active packaging', un imballaggio auto-conservante, si vuole garantire [alimenti](#) il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti e si intende anche ridurre intolleranze e allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti. "Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li recuperiamo e li riutilizziamo trasformandoli in materie prime secondarie", ha spiegato Valentina Beghetto. I ricercatori hanno messo a punto composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo eco-compatibile ed economico.

Gli 'Active Packaging' nascono dall'idea di riprodurre le applicazioni di tipo farmaceutico anche nel settore dell'alimentazione. Il problema era rappresentato dai costi, ma il team ha ottimizzato le procedure di realizzazione del packaging: 'È uno studio che parte da lontano 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'.

gc