

## A FRUIT INNOVATION CON BESTACK LA NUOVA FRONTIERA NEL PACKAGING DI CARTONE

 Inserito Venerdì, 22 maggio, 2015 - 17:45



In un mercato come quello degli imballaggi, che solo in Italia vale 2 miliardi di confezioni, è ancora possibile innovare? Bestack, consorzio attivo nella produzione di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta, ha dimostrato come lo spazio per l'innovazione sia ancora ampio e ha scelto la vetrina milanese di Fruit Innovation per raccontare i frutti di un progetto di ricerca durato tre anni e realizzato in collaborazione con l'Università di Bologna.

Presso l'Innovation Corner di Fruit Innovation, Lorenzo Siroli, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari di Bologna e Claudio

Dall'Agata, direttore di Bestack, hanno preso la parola esponendo gli esiti del progetto che, negli auspici di Dall'Agata, porterà alla realizzazione e commercializzazione di imballaggi innovativi entro fine 2016.

Partendo da una comparazione tra prodotti ortofrutticoli conservati e movimentati in imballaggi di plastica, piuttosto che in cartone tradizionale, si è preliminarmente dimostrato come il secondo, anche in condizioni ideali di mantenimento della catena del freddo, rappresenti con numeri (e fotografie) alla mano il veicolo ideale per l'imballaggio di prodotto fresco: la maggiore capacità di assorbimento e neutralizzazione di agenti degradativi e patogeni, dovuta alla maggiore porosità del materiale, non solo garantisce più alte tutele in termini di igiene, ma aumenta la shelf life del prodotto stesso di 1-2 giorni.

Tuttavia, la vera novità presentata da Bestack, sono stati gli studi su una nuova tipologia di imballaggio (il cosiddetto 'imballaggio attivo'), capace di unire i tradizionali benefici del cartone alle proprietà di olii essenziali in grado di combattere l'insorgenza delle cariche microbiche. I risultati sono stati sorprendenti, con una shelf-life eccezionalmente lunga ma soprattutto un significativo abbattimento della contaminazione di agenti degradativi da frutto a frutto. Prove gustative del prodotto hanno evidenziato anche come i consumatori abbiano preferito i prodotti confezionati negli imballaggi innovativi piuttosto che in quelli tradizionali, sgombrando il campo da possibili equivoci sulla possibile influenza negativa in termini organolettici di tali olii, di derivazione esclusivamente naturale.

"La ricerca fino ad ora condotta ha dato risultati molto interessanti, tenendo anche in considerazione che le performance degli imballaggi innovativi possono essere ulteriormente incrementate. Il prossimo step di questa ricerca, che è in costante evoluzione e raggiunge continue frontiere, studierà - ha concluso il direttore di Bestack, Claudio Dall'Agata - gli effetti degli imballaggi innovativi su frutta particolarmente deperibile".