


Catherine e il magico mondo degli imballaggi

Pubblicato: Mercoledì 14 Dicembre 2005

 E se le patatine non si irrancidissero? E se il cartoccio del salame confezionato potesse avvertirti per tempo che si sta guastando, indipendentemente dalla data di scadenza?

Tutte cose possibili nel grande mondo dell'imballaggio per l'industria alimentare: anzi, addirittura già applicate in altri paesi (il sacchetto di patatine antiossidante negli USA, il confezionamento dei salumi con annessa "spia" sulla salute del pezzo in Francia), e su cui il laboratorio per i materiali a contatto alimentare del CCR sta lavorando, con lo scopo di fornire agli organismi decisionali per l'argomento dell'Unione Europea le indicazioni tecniche per emanare leggi omogenee sugli imballaggi alimentari, in questo caso per esempio che permettano di non considerare legittimi solo quelli "neutri" ma anche quelli che fanno qualcosa per migliorare la conservazione del cibo in essi contenuto.

«Noi facciamo attività di supporto ai laboratori nazionali, cercando di proporre standards utilizzabili da tutti – spiega Catherine Simoneau, responsabile del progetto – per questo, oltre ai controlli sui vari materiali da imballaggio che ci provengono o ci vengono segnalati, stiamo testando tutte le interazioni possibili tra un tale imballaggio e gli alimenti più svariati»: un modo per verificare quanto l'interazione tra i materiali possa incidere con un cibo comprato nel negozio o al supermercato.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it