

### [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



[\*\*Laboratoria\*\*](#)  
[\*\*.net\*\*](#)  
[\*\*Innowacje\*\*](#)  
[\*\*Nauka\*\*](#)  
[\*\*Technologie\*\*](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Przemysł](#)

## **Klaster Zielona Chemia tworzy spożywcze powłoki**



**Swój półmetek osiągnęły już prace prowadzone w ramach projektu FreshCoat, którego polskim koordynatorem jest Klaster Chemiczny Zielona Chemia.**

W związku z postępowaniem działań finansowanych przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju oraz prowadzonych przez niemiecki Instytut Fraunhofera oraz Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie - Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych odbyło się w ostatnim czasie kilka spotkań z udziałem partnerów przedsięwzięcia. Przedstawiono dotychczasowe wyniki badań, z których wynika, że naukowcy są na etapie wyboru najbardziej funkcjonalnych powłok jadalnych do wydłużenia okresu trwałości świeżych produktów spożywczych, głównie truskawek, melonów, kiełków warzyw.

W ramach projektu FreshCoat powstają powłoki do przedłużenia okresu trwałości świeżych produktów spożywczych. Mają być dostosowane pod względem właściwości do konkretnego produktu. Jako bazowy materiał do ich produkcji stosowane są jadalne biopolimery dopuszczone do kontaktu z żywnością (skrobia, pochodne celulozy, alginian oraz chitozan). Jako aktywne substancje antymikrobiologiczne używane są z kolei naturalne ekstrakty roślinne, bakteriocyny oraz konwencjonalne konserwanty.

Podczas prac badawczych brane są również pod uwagę aspekty sensoryczne (powłoka musi być niewyczuwalna dla konsumenta). Nanoszenie powłok prowadzone jest bez konieczności dodatkowych nakładów za pomocą standardowych metod, czyli natryskiwania, zanurzania, itp. W ramach projektu przewidziano ponadto dobór zewnętrznego i ekologicznego opakowania z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju.

Źródło: [www.chemiaibiznes.com.pl](http://www.chemiaibiznes.com.pl)

<http://laboratoria.net/przemysl/22110.html>

**Informacje dnia:** [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzinę na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzinę na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87%](#)

[internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za [odwiedziny na targach Labs Expo](#) W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na [wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców](#); w puli 66 mln zł [Błonica - choroba groźna także dla dorosłych](#) [87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

## **Partnerzy**