

[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](#) > [Nowe technologie](#)

Opakowanie pomidorów wykonane z pomidorów?

✘ Pomidor jest wysoko ceniony przez Europejczyków - stanowi podstawę wielu przepisów w postaci świeżej lub z konserwy. Co się jednak dzieje z odpadami powstającymi w trakcie produkcji pomidorów? Naukowcy europejscy znaleźli dla nich dobre zastosowanie.

W toku projektu BIOCOPAC (Development of bio-based coating from tomato processing wastes intended for metal packaging) opracowywana jest na potrzeby sektora konserw nowa gama alternatywnych biolakierów - z wykorzystaniem skromnego pomidora - która będzie zgodna z dyrektywą UE 2008/98/WE i zredukuje ilość odpadów.

Pod presją znaleźli się producenci rywalizujący we wprowadzaniu opakowań przyjaznych środowisku. Zespół BIOCOPAC jest przekonany, że innowacyjne opakowania podniosą jakość metalowych puszek i ograniczą korzystanie z pojemników z tworzyw sztucznych. Jednocześnie, dzięki nim, małe i średnie przedsiębiorstwa (MŚP) będą mogły stać się konkurencyjne w branży opakowań metalowych.

Konsorcjum BIOCOPAC, pracujące pod kierunkiem Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) we Włoszech, opracowuje biolakier termoutwardzalny. Zespół zaczął od przeprowadzenia analizy i charakterystyki odpadów z produkcji pomidorów. Nacisk jest obecnie położony na opracowanie metody ekstrakcji i optymalizacji biożywicy. Partnerzy wykorzystują techniki przyjazne środowisku do ekstrakcji biożywicy ze skórki pomidora. Biożywica to w rzeczywistości kutyna - woskowaty materiał hydrofobowy występujący w ścianach różnych komórek roślinnych.

Lakier do metalowych opakowań na produkty spożywcze o odpowiednich właściwościach chemiczno-fizycznych również będzie całkowicie naturalny. Ostatecznie lakier ten będzie podobny do tych stosowanych tradycyjnie i będzie się nadawać do użytku w zakładach przemysłowych.

Nowe lakiery zostaną opracowane w zgodzie z wymogami przepisów UE, niemniej partnerzy przeprowadzą dodatkowe testy, aby upewnić się co do odpowiedniości ich produktu do stosowania w konserwach i opakowaniach przeznaczonych na żywność. "W ten sposób, na zakończenie projektu, będzie możliwe uzyskanie kompletnej informacji co do stosowania nowych lakierów w kontakcie z produktami spożywczymi oraz ich zalet ekonomicznych i ekologicznych" - stwierdził na konferencji w 2012 r. dr Paolo Brenni z Salchi Metal Srl, partnera BIOCOPAC.

Koncepcja projektu BIOCOPAC opiera się na starym patencie opracowanym przez SSICA w latach 40 XX w. Projekt ma potencjał, aby pobudzić badania nad innym bioproduktami, które z kolei mogą zapewnić skuteczne narzędzia i przystępne alternatywy dla rynków. Ostatecznie prace badawcze doprowadzą do poprawy wykorzystywania odnawialnych źródeł rolno-spożywczych w Europie i wspomogą wysiłki przedsiębiorstw na rzecz podnoszenia poziomu swojej ekologiczności poprzez zapewnianie bezpiecznych opakowań metalowych nadających się do recyklingu.

W skład konsorcjum BIOCOPAC weszły cztery ośrodki badawcze, cztery MŚP i trzy duże przedsiębiorstwa z Czech, Francji, Grecji, Hiszpanii, Liechtensteinu i Włoch. Współpraca grup przemysłowych zajmujących się przetwarzaniem odpadów i przetwórstwem pomidorów oraz producentów lakierów i puszek metalowych zapewni takie wyniki projektu, które odpowiedzą na potrzeby sektora. Projekt, dofinansowany z tematu "Badania naukowe na rzecz MŚP" Siódmego programu ramowego (7PR), ma się zakończyć późną jesienią 2013 r.

Więcej informacji:

BIOCOPAC: <http://www.biocopac.eu>

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/technologie/20071.html>

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

[Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy