

### [Akceptuje](#)

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



**Badaczki z Politechniki Łódzkiej - mgr inż. Joanna Grzelczyk, dr inż. Ilona Gałązka-Czarnecka i dr inż. Joanna Oracz - opracowały opakowania z odpadów roślinnych, które właśnie zgłoszono do ochrony patentowej. Ich produkcja zakłada użycie wyłącznie surowców naturalnych.**

Na rynku dostępne są już "jadalne" opakowania i naczynia jednorazowe wykonane z produktów roślinnych np. ze zbóż. Jednak - jak zwróciła uwagę rzeczniczka Politechniki Łódzkiej dr inż. Ewa Chojnacka - do ich produkcji wykorzystuje się surowce o cechach konsumpcyjnych, zaś autorki nowego patentu chcą pójść o krok dalej - zamiast pełnowartościowej żywności używają odpadów roślinnych dostarczanych przez przemysł spożywczy.

"Nasz zespół opracował technologię otrzymywania opakowań z odpadów roślinnych, a nie z surowców pierwotnie przeznaczonych przede wszystkim do konsumpcji, aby nie zabierać przyszłym pokoleniom surowca produkcyjnego, żywieniowego. Opracowana technologia zakłada wykorzystanie w produkcji opakowań i naczyń jednorazowych nawet 65-90 proc. różnych roślinnych odpadów produkcyjnych. Zastosowane metody wytwarzania i opracowane receptury zakładają stosowanie tylko surowców naturalnych, bez użycia związków chemicznych" - podkreśliła dr inż. Ilona Gałązka-Czarnecka z Instytutu Technologii i Analizy Żywności na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności PŁ.

"Opakowania są przeznaczone do pakowania produktów sypkich (cukru, zbóż, orzeszków), o stałej konsystencji (owoców, warzyw, produktów gastronomicznych) oraz o konsystencji dressingu (jak sosy)" - powiedziała PAP dr inż. Gałązka-Czarnecka.

Biotechnolożki z łódzkiej uczelni zdają sobie sprawę, że wzrost ekologicznej świadomości doprowadził do intensywnego rozwoju sektora biodegradowalnych tworzyw sztucznych, jednak nie zawsze dzieje się to z poszanowaniem środowiska naturalnego. Jak wyjaśniła dr inż. Gałązka-Czarnecka w celu uzyskania polimerów biodegradowalnych niejednokrotnie wykorzystuje się związki chemiczne, które nie są przyjazne dla środowiska naturalnego; taka produkcja przynosi również wysoką emisję dwutlenku węgla do atmosfery.

Opracowane na PŁ opakowania i naczynia jednorazowe wykonane z odpadów roślinnych mają dodatkowy atut, którym jest szybka biodegradacja. Rozwiązanie zostało zgłoszone do ochrony patentowej. Trwają też rozmowy z potencjalnym klientem zainteresowanym wprowadzeniem go do powszechnego użytku.

Źródło: pap.pl

<https://laboratoria.net/porta1/30733.html>

Portal laboratoryjny



**Informacje dnia:** [Światło uwięzione w ultracienkiej siatce Przełom w leczeniu schorzeń układu ruchu WAT z nowymi pracownikami dla Instytutu Radioelektroniki Ponowna analiza danych naukowych może przynieść zupełnie inne wyniki](#) [Antybiotykooporność jednym z największych zagrożeń zdrowia publicznego](#) [Naukowcy pracują nad biosyntetycznym supermikrobiomem p](#) [Światło uwięzione w ultracienkiej siatce Przełom w leczeniu schorzeń układu ruchu WAT z nowymi pracownikami dla Instytutu Radioelektroniki Ponowna analiza danych naukowych może przynieść zupełnie inne wyniki](#) [Antybiotykooporność jednym z największych zagrożeń zdrowia publicznego](#) [Naukowcy pracują nad biosyntetycznym supermikrobiomem p](#)

**Partnerzy**