

10 ottobre 2018

LA PELLICOLA DAI VEGETALI SCARTATI PER TUTELARE PIÙ A LUNGO FRUTTA E VERDURA



Una semplice buccia prodotta da scarti vegetali, che si applica sulla superficie dell'ortofrutta già raccolta per triplicarne in modo naturale la shelf-life: un'idea californiana del 2012 contro gli sprechi dell'alimentazione. E' stato inaugurato uno stabilimento di quasi 14mila metri quadri a Santa Barbara che ha ricevuto, come finanziamento iniziale, 40 milioni di euro.

Il lancio nel mercato statunitense è avvenuto lo scorso maggio con aumento delle vendite del 10% e una forte riduzione degli sprechi.

L'approccio è essenzialmente quello di utilizzare gli scarti di alimenti per proteggere e preservarne altri, estraendo gli oli naturali che si trovano nelle bucce di tutti i tipi di frutta e verdura. Quando si deposita sui frutti, la pellicola crea una patina naturale sulla buccia propria del prodotto, impedendo all'acqua di uscire dal frutto e all'ossigeno di penetrarvi. In questo modo viene rallentato il processo di deperimento con un allungamento della shelf-life fino a tre volte tanto. Può essere applicata direttamente da distributori e spedizionieri di frutta selezionata.

da *Corriere Ortofrutticolo*, 18/9/2018