Alimentos / Embalagens

MU 8502914-9

Atualmente, o isopor tem sido o principal material para as embalagens de alimentos. Entretanto, por ser um polímero sintético derivado do petróleo, ou seja, um recurso não renovável, tem se buscado alternativas mais ecológicas e economicamente viáveis. Uma ótima opção encontrada foram as espumas de amido.

Porém, ainda há alguns desafios no uso destas espumas para embalagens alimentícias. O fato de elas serem frágeis e totalmente solúveis em água, dificultando a estocagem de alimentos que liberam água, como carne, frutas e vegetais, é o principal deles. Em geral, isto é parcialmente resolvido com a impermeabilização da espuma com algum filme hidrofóbico envolvendo o uso de aditivos.

Para superar estes desafios tecnológicos, pesquisadores do IPEN desenvolveram um processo para aumentar a adesão de um filme impermeabilizante a estas espumas. Com isto foi obtido um dispositivo para aumentar a adesão de um revestimento à superfície de uma espuma de amido sem que haja necessidade do uso de aditivos.

nit@ipen.br