

26 Maggio 2016

## La pellicola alimentare sarà a base di arance e gamberetti

L'innovazione arriva dai ricercatori del Cnr Isafom che hanno trovato un modo per aumentare la durata degli alimenti. Il progetto potrebbe favorire lo sviluppo dell'economia siciliana



riciclo e riuso

Come sarà la **pellicola alimentare** del futuro? **Commestibile e riciclabile** al 100%. La pellicola che permetterà di conservare più a lungo e meglio gli alimenti sarà ricavata da sottoprodotti organici dell'industria alimentare, come la pectina [1] estratta dalle **bucce d'arancia** o il chitosano [2] presente nei **gusci di gamberetti**. A metterla a punto sono stati i ricercatori del **Cnr Isafom** [3] (Istituto per i sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo) di Catania, in collaborazione con il **Disba** (Dipartimento Bioagroalimentare).

Per creare la pellicola si prepara una soluzione formata da acqua, acido citrico come antiossidante e pectina o chitosano, o entrambe le sostanze. Dopo aver immerso nel liquido gli alimenti che si intendono conservare, si mettono ad asciugare. Al termine dell'operazione intorno ai prodotti si formerà una pellicola semitrasparente che ne garantirà la **conservazione per diversi giorni** (variabili a seconda dell'alimento). Il progetto è ancora in fase di sperimentazione, ma ha già dato **ottimi risultati**. Per testare l'innovativa pellicola sono stati scelti **cuori di carciofo** e **fichi d'India**.

Entrambi questi prodotti per essere consumati devono essere privati della parte esterna. Questo li rende particolarmente esposti agli agenti esterni accelerandone la deperibilità. Una serie di test ha dimostrato che questi prodotti, conservati con la pellicola naturale, **riescono a mantenersi più a lungo rispetto alla classica pellicola industriale**. Per fare alcuni esempi, i cuori di carciofo hanno una durata variabile tra i 24 e i 28 giorni contro un massimo di 12 garantiti dalle normali pellicole di plastica, mentre i fichi d'India sono buoni anche dopo 12 giorni, contro i consueti 7 giorni. In pratica, grazie alla nuova pellicola alimentare si riesce dunque **quasi a raddoppiare la durata** di alcuni prodotti alimentari.

La pellicola naturale darebbe anche mano all'economia siciliana. La **Sicilia**, grazie alla grande produzione di

agrumi, è infatti uno dei maggiori **produttori di pectina** al mondo. Rimane il problema dei costi di produzione. I prodotti conservati con la speciale pellicola edibile costerebbero, infatti, circa il 20-25% in più. Un aumento eccessivo, soprattutto in una stagione in cui la congiuntura economica non è delle migliori. Allo stesso tempo questa innovazione ha notevoli implicazioni anche sul **fronte economico-ambientale**: i film edibili escludono infatti il ricorso a fonti fossili, allungano la vita degli alimenti e rappresentano un esempio di riutilizzo di materiale proveniente da scarti di lavorazione.

---

### **Links**

[1] <https://it.wikipedia.org/wiki/Pectina>

[2] <https://it.wikipedia.org/wiki/Chitosano>

[3] <http://www.isafom.cnr.it/>