



EDITORIAL

Científicos inventan un envase biodegradable e inteligente que elimina los microbios



Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestra web. Si sigues utilizando este sitio asumiremos que estás de acuerdo.

[De acuerdo](#)

[Política de privacidad](#)

Científicos de Harvard inventan un envase biodegradable e inteligente que elimina los microbios Y es capaz de extender la vida útil de la fruta fresca de dos a tres días. ¿De qué materiales se compone? ¡Os lo contamos todo!

MARTES 4 DE ENERO DE 2022

Este nuevo invento ha sido desarrollado por un equipo de científicos de la Universidad Tecnológica de Nanyang de Singapur y la Escuela T.H. Chan de Harvard para la Salud Pública.

Consiste en un **nuevo polímero impermeable para el envase de alimentos** fabricado a base de una proteína de maíz llamada zeína, almidón y otros biopolímeros de origen natural. Todos ellos integrados en un cóctel de compuestos antimicrobianos naturales entre los que se incluyen el aceite de tomillo y el ácido cítrico.

Un envase sostenible y biodegradable

En este estudio, como comenta Philip Demokritou, profesor adjunto de Salud Ambiental en la Harvard Chan School, **se han utilizado compuestos derivados de la naturaleza**. Esto incluye biopolímeros, disolventes no tóxicos y antimicrobianos y desarrollan **sistemas que se pueden replicar a gran escala** para sintetizar materiales antimicrobianos inteligentes.

«Una de las formas más eficientes de mejorar la seguridad alimentaria y reducir el deterioro y el desperdicio de alimentos es desarrollar materiales de envasado de alimentos eficientes, biodegradables y no tóxicos”

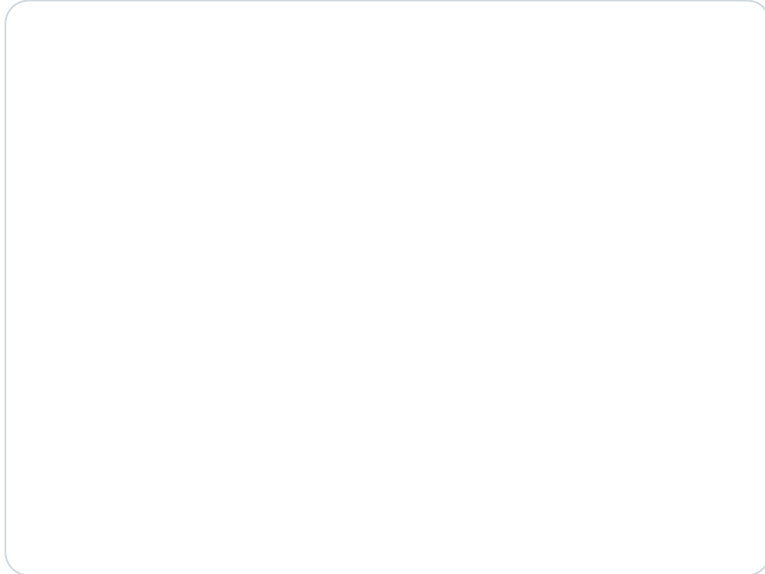
Además, estos envases se pueden utilizar no solo para mejorar la seguridad y la calidad de los alimentos, sino también para **reducir el impacto ambiental**, el uso de plásticos no biodegradables a nivel mundial y promover sistemas agroalimentarios sostenibles

Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestra web. Si sigues utilizando este sitio asumiremos que estás de acuerdo.

[De acuerdo](#)

[Política de privacidad](#)

Scientists from [#NTUsg](#) and [@Harvard](#) have created waterproof, biodegradable food packaging that can kill common bacteria such as E. Coli on both the packaging and the food product. [#NTUsgInnovation](#) [#NTUsg2025](#)
bit.ly/NTUsgSmartPack...



4:00 a. m. · 29 dic. 2021



6



Responder



Compartir este Tweet

[Descubre lo que está pasando en Twitter](#)

TAMBIÉN TE INTERESARÁ LEER:

Crean bioplástico más resistente y sostenible utilizando polvo de madera desechado

Táper con cualidades antimicrobianas

Así mismo, esta invención supone una mejor opción para el envasado en la industria alimentaria. va que ha demostrado cualidades antimicrobianas en

Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestra web. Si sigues utilizando este sitio asumiremos que estás de acuerdo.

[De acuerdo](#)

[Política de privacidad](#)

Es más, la liberación inteligente de antimicrobianos solo cuando hay bacterias o una alta humedad, brinda protección únicamente cuando es necesario, minimizando así el uso de productos químicos y preservando la composición natural de los alimentos envasados.

Y, como los compuestos combaten cualquier bacteria que crezca en la superficie del envase o en el alimento mismo, **el envase puede utilizarse para una gran variedad de productos**, incluidos los que son listos para el consumo, la carne cruda, las frutas y las verduras.

Fuente: [NTU Singapur](#)

LO QUE HAY QUE SABER



Italia prohíbe la cría de animales para producción de pieles

FAUNA



Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestra web. Si sigues utilizando este sitio asumiremos que estás de acuerdo.

[De acuerdo](#)

[Política de privacidad](#)