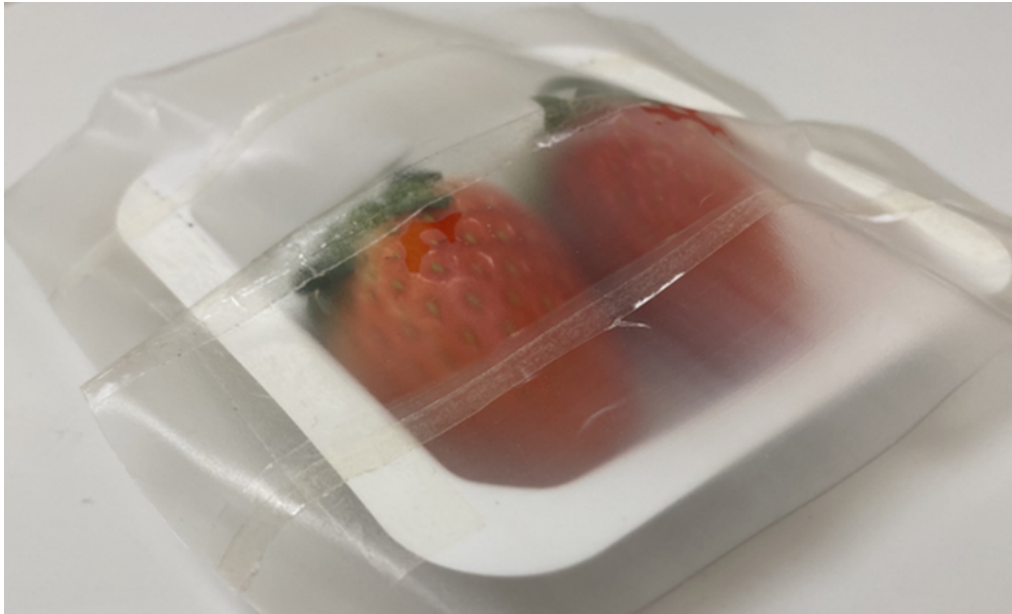


Este empaque inteligente y ecológico podría prevenir la intoxicación alimentaria



Neto • hace 1 día 2 minutos de lectura



Según los informes, los científicos han desarrollado una forma de empaque inteligente y ecológica que, según afirman, puede prevenir la intoxicación alimentaria al eliminar los microbios dañinos.

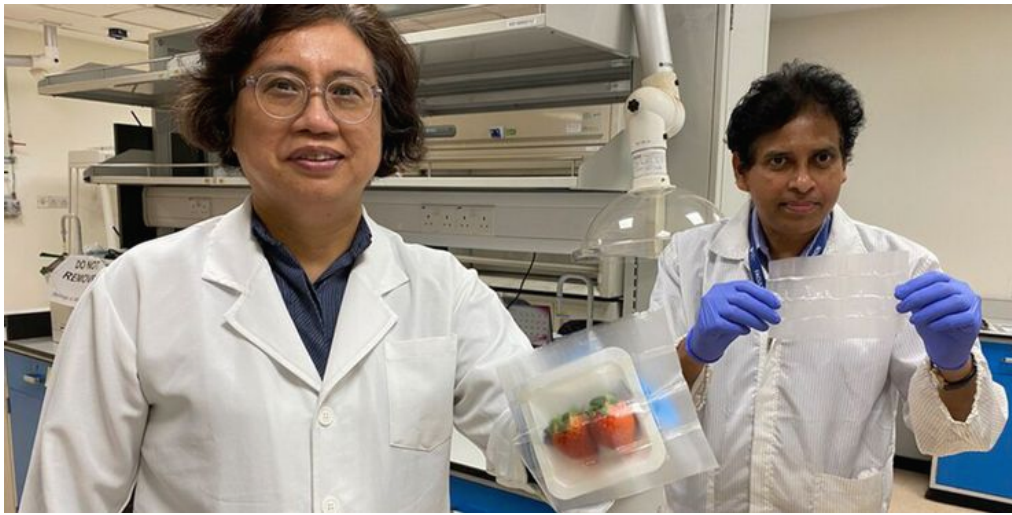
Según los informes, los científicos han desarrollado un nuevo 'inteligente' y ecológico **embalaje** afirman que puede prevenir la intoxicación alimentaria. Dado que la industria del embalaje sigue utilizando plástico a pesar de sus conocidos efectos nocivos, cualquier nuevo material o idea que pueda alejar a la gente del polímero sintético siempre es bienvenido. El nuevo material desarrollado por científicos promete reducir los desechos plásticos en el caso del nuevo material desarrollado por

científicos. Incluso podría prevenir la intoxicación alimentaria.

La basura plástica ha sido durante mucho tiempo una pesadilla ambiental. Millones de toneladas de materiales de empaque, botellas y otros plásticos de un solo uso a menudo terminan en los océanos, donde se agrupan y forman grandes masas de basura flotante, matando la vida marina y afectando negativamente a la ecología. A veces también llegan a la costa, contaminando playas vírgenes y afectando las economías locales. Limpiar la basura ha resultado extremadamente difícil ya que los conservacionistas a menudo enfrentan críticas por sus métodos y costos ecológicos.

Científicos de la Universidad Tecnológica de Nanyang, Singapur (NTU Singapur) y la Escuela de Salud Pública TH Chan de Harvard, EE. UU., han desarrollado un nuevo material de envasado de alimentos «inteligente» que, según afirman, es ecológico y biodegradable. El empaque a prueba de agua destruye bacterias peligrosas como E.coli, Salmonella y Listeria, previniendo intoxicaciones alimentarias y dolencias estomacales. También previene el crecimiento de hongos, lo que permite que la carne, el pescado, las frutas y las verduras duren más. El estudio ha sido revisado por pares y publicado en la revista académica *Interfaces y materiales aplicados de ACS*.

Natural, biodegradable y antimicrobiano



El material de empaque ecológico es completamente natural y está elaborado con un tipo de proteína de maíz llamada zeína, almidón y otras sustancias naturales. Los científicos agregaron compuestos antimicrobianos naturales al material para evitar que crezcan bacterias y microbios dañinos dentro del empaque. El material también se describe como «inteligente», ya que está diseñado para liberar compuestos antimicrobianos únicamente cuando se expone a una mayor humedad y en presencia de bacterias. Esto asegura que el empaque dure mucho tiempo mientras cumple con los estándares de seguridad exigidos para la industria del empaque de alimentos.

Los investigadores también afirman que el envase puede mantener los alimentos frescos durante más tiempo que los envases de plástico estándar. Para probar su punto, realizaron un experimento que mostró que las fresas empacadas con el nuevo material se mantuvieron frescas durante siete días antes de desarrollar moho, mientras que las almacenadas en cajas de plástico solo se mantuvieron frescas durante cuatro días. Con múltiples beneficios, el nuevo material es muy prometedor para la industria alimentaria. **embalaje** industria, pero queda por ver si se puede producir en masa al mismo nivel y a un

costo similar al del plástico, que se puede producir de forma rápida y económica.

Fuente: ACS Applied Materials & Interfaces, NTU

[Source link](#)

