

L'INDUSTRIE C'EST FOU AGROPRODUITS ALIMENTAIRES

[L'industrie c'est fou] Un emballage en matériaux naturels pour tuer les bactéries dans l'alimentation

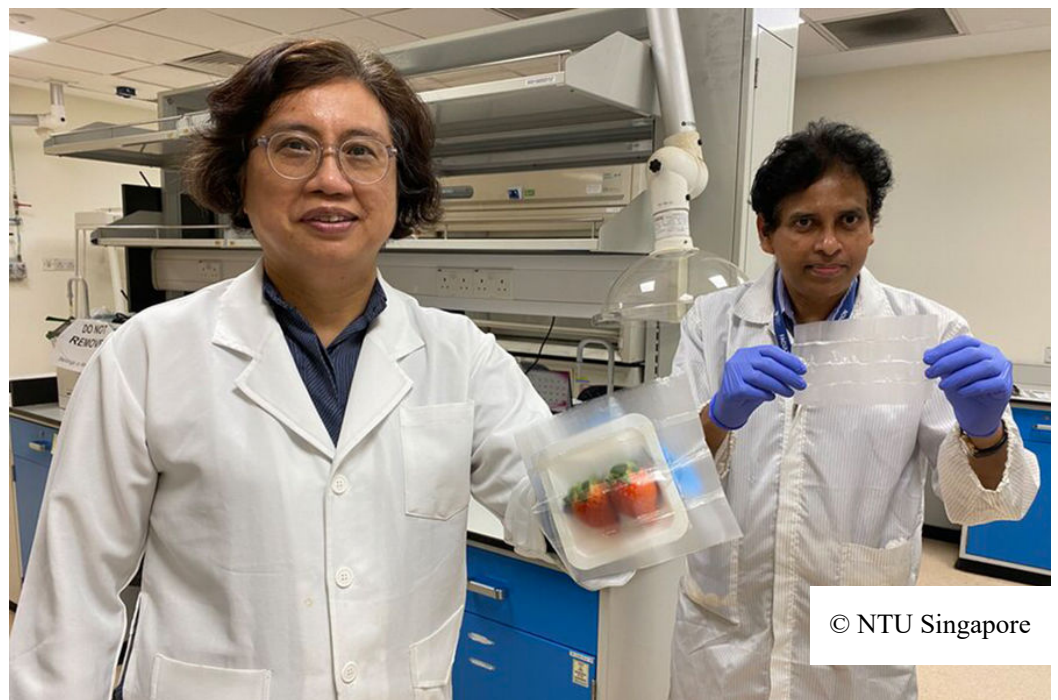
Des équipes de recherche américaine et chinoise planchent sur le développement d'un emballage alimentaire en matériaux d'origine naturelle, capable de tuer des bactéries telles que la listeria. Les premiers résultats semblent prometteurs.

Franck Stassi

10 Janvier 2022 \ 07h30

1 min. de lecture

Réagir



Ce nouvel emballage pourrait faciliter la conservation des aliments.



...nier numéro

hautement sensible pour les industriels de l'agroalimentaire. Un nouvel emballage alimentaire biodégradable et capable de tuer les microbes nocifs pour l'homme, a été développé par la Nanyang technological university de Singapour (Chine) et les chercheurs spécialisés en santé de la Harvard TH Chan School of Public Health, aux Etats-Unis.

De la zéine, une protéine extraite du grain de maïs, a été employée pour mettre au point ce produit. En France, elle a déjà été utilisée dans le cadre de recherches autour des polymères par l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). Autres composants de l'emballage, de l'amidon ainsi que d'autres biopolymères d'origine naturelle, infusés dans un mélange de composés antimicrobiens naturels. De l'huile de thym est notamment utilisée.

DES

source INDICES & COTATIONS ✓

2022

+0.09

2022

-0.04

2019

Tous les indices

Objectif : détruire les bactéries nocives à l'homme

« L'emballage est conçu pour libérer les minuscules quantités nécessaires de composés antimicrobiens uniquement en réponse à la présence d'humidité supplémentaire ou de bactéries. Ainsi, l'emballage peut résister à plusieurs expositions et durer des mois », expliquent les chercheurs. Face à une augmentation de l'humidité ou exposées à des enzymes provenant de bactéries nocives, les fibres de l'emballage sont capables de libérer les composés antimicrobiens naturels. Un moyen de tuer des bactéries telles que la listeria, Escherichia coli ou les champignons.

Preuve de l'efficacité du procédé, des fraises sont restées fraîches durant sept jours une fois emballées. Les fruits et légumes ou la viande crue pourraient bénéficier de cette avancée. *«L'un des moyens les plus efficaces d'améliorer la sécurité alimentaire et de réduire la détérioration des denrées, ainsi que les déchets, est de développer des matériaux d'emballage alimentaire*

Demokritou, professeur adjoint à Harvard. Aucune date n'a encore été donnée pour d'éventuels développements industriels.