

انقلاب بزرگ در صنعت بسته‌بندی آجیل با پلیمر گیاهی ضد میکروب ایرانی

گروهی از محققان کشور موفق به تولید پلیمر گیاهی ضد میکروب برای صنعت بسته‌بندی و به ویژه بسته‌بندی مواد غذایی شدند که افزایش سه برابری ماندگاری در آجیل و خشکبار را به همراه دارد.

به گزارش گروه علم و فناوری ایسکانیوز، مصطفی ناجی از محققان این طرح گفت: این دستاورد با همکاری دکتر جواد کریمی در شرکت فن زی طراحی و به تولید رسیده است.

وی ادامه داد: به این طرح پلیمرهای هوشمند نیز گفته می‌شود، مواد پلیمری که قبل از بسته‌بندی و تولید فیلم‌های بسته‌بندی وجود دارد و به اصلاح گرانونول در صنعت پلیمر گفته می‌شود را به یک ماده ضد قارچ و باکتری تبدیل می‌کند و عمر محصولاتی که با این پلیمرها بسته بندی می‌شوند، افزایش پیدا می‌کند.

این محقق بیان کرد: این طرح نیاز به مواد نگهدارنده در بسته بندی مواد غذایی را از بین برده است.

ناجی در خصوص خواص آنتی باکتریال در پلیمرها افزود: این یک سیستم کامپاندرهای پلیمری است که به صورت تخصصی بر روی پلیمر انجام می‌دهیم و این فرآیند یک فرایند ارگانیک است و شیمیایی نیست بر خلاف محصولاتی که از نانو نقره استفاده می‌شود و مضر است و در کبد جمع می‌شود و بعدها سرطان زا است، کاملاً ایمن است.

وی بیان کرد: تاییدیه‌های لازم در خصوص سلامت این محصول گرفته شده است و می‌توان به راحتی محصولات را با این بسته‌بندی خاص صادر کرد و حتی به اتحادیه اروپا که بحث سلامت، بهداشت محصولات سخت می‌گیرند می‌توان صادر کرد.

این محقق در خصوص مدت زمان نگهداری محصولات با این بسته‌بندی افزود: این محصول بسته به نوع موادی که بسته‌بندی می‌شود متفاوت است، در آزمایش‌هایی که صورت گرفته موادی که در ظرف یک هفته با بسته‌بندی ساده دچار تغییر می‌شده تا ۴۵ روز بدون هیچ مشکلی از قبیل کپک ماندگاری محصول ادامه داشته است و ما در آزمایشگاه، آزمایش را متوقف کردیم و گرنه محدودیت زمانی نداشتیم.

ناجی ادامه داد: این محصول برای بسته بندی مواد غذایی است و عمر مفید را حداقل تا سه برابر در بسته بندی افزایش می‌دهد.

وی یادآور شد: محصول تولید شده طی قراردادی در زمینه بسته بندی آجیل و خشکبار قرار است مورد استفاده قرار گیرد، بسته‌بندی آجیل و خشکبار با این فناوری ارتقا داده شده و می‌توان گفت یک انقلاب در بحث بسته بندی به ویژه آجیل و خشکبار است.

مهدی پیروزه پور تولیدکننده آجیل و خشکبار و شرکت سرمایه‌گذار بر روی این طرح هم در خصوص این محصول فناورانه گفت: یکی از مشکلات بسته بندی محصولات کشاورزی طراحی و دیگری ماندگاری است. در زمینه ماندگاری، ماندگاری محصولات در صادرات کم است، محصول صادر می‌شود و حدود سه ماه به واسطه انتقال با کشتی و گمرک در راه است و ما ماندگاری محصول را حداقل ۶ تا ۹ ماه

در زمینه آجیل و خشکبار ثبت می‌کردیم در نتیجه با بازگشت محصول مواجه می‌شدیم.

وی ادامه داد: به دنبال راهی برای افزایش ماندگاری بدون اینکه از مواد نگهدارنده استفاده کنیم و خاصیت آجیل و خشکبار نیز تغییر کند بودیم که خوشبختانه توانستیم با کمک محققان شرکت فرزین این انقلاب بزرگ را برای صنعت آجیل و خشکبار ایجاد کنیم.

پیروژه پور ادامه داد: ماندگاری حداقل دو تا سه برابر افزایش پیدا می‌کند، به عبارتی ماندگاری آجیل و خشکبار در بسته بندی پلیمری جدید حداقل یک سال و نیم و تا دو سال افزایش می‌یابد.

منبع: ایرنا

انتهای پیام/