

پذیرش فناوری نانو در بسته‌بندی مواد غذایی توسط مردم

براساس نظرسنجی و مصاحبه‌هایی که اخیراً توسط پروژه نانوپک اروپا انجام شده، مصرف‌کنندگان و فروشندگان محصولات غذایی استفاده از فناوری نانو در بسته‌بندی مواد غذایی را پذیرفته‌اند.

به گزارش گروه علم و فناوری ایسکانیوز، تحقیقات اخیر که توسط پروژه نانوپک اتحادیه اروپا انجام شده، نشان می‌دهد که مصرف‌کنندگان استفاده از فناوری نانو را در بسته‌بندی مواد غذایی پذیرفته‌اند.

در این تحقیق که در اروپا و آسیا انجام شد، نشان داده شده‌است که بیشتر مصرف‌کنندگان استفاده از رهیافت‌های مبتنی بر فناوری نانو را در بخش بسته‌بندی مواد غذایی پذیرفته‌اند.

فناوری‌های بسته‌بندی مواد غذایی دارای مزایایی برای مصرف‌کنندگان و خرده‌فروش‌ها است. برای مثال، ایمنی و زمان ماندگاری مواد غذایی افزایش یافته و در نهایت محصولات غذایی در اثر استفاده از بسته‌بندی مناسب، تازه‌تر مانده و هدر رفتن و دورریز کمتری دارند.

در تحقیقی که اخیراً توسط پروژه نانوپک انجام شد، نشان داده شده که روش‌های بسته‌بندی مبتنی بر فناوری نانو توسط مصرف‌کنندگان و فروشندگان پذیرفته شده‌است. هدف از این تحقیق ارزیابی نظر گروه‌های فعال در زنجیره فروش و مصرف مواد غذایی درباره مزیت‌های فناوری نانو بود. در این تحقیق که توسط ده گروه انجام شده، مصاحبه‌هایی از مصرف‌کنندگان و مدیران فروش در چین، اسپانیا، ایتالیا، دانمارک و ایرلند گرفته شد. نتایج نشان داد که مصاحبه‌شوندگان نگران استفاده از فناوری نانو نبودند. برخی مصاحبه‌شوندگان نگران بودند که مواد فعال موجود در بسته‌بندی موجب تغییر محصولات یا آلودگی آنها شود. فروشندگان دغدغه‌هایی درباره توانایی این فناوری‌های جدید در برآورده‌سازی الزامات ایمنی محصولات داشتند.

پلیمروس کریسوچو و الکساندر فستیلا از دانشگاه آرهوس دانمارک مسئول انجام این تحقیق بودند. کریسوچو می‌گوید: طراوت به‌عنوان یکی از مزیت‌های فناوری نانو در بسته‌بندی مواد غذایی، واژه‌ای بود که مردم تفسیر متفاوتی از آن داشتند. طراوت از نظر برخی با گذشت زمان، کاهش می‌یابد و هر قدر محصول فاصله کمتری با زمان تولید داشته باشد، طراوت بیشتری دارد. اگر محصولی را بتوان زمان طولانی‌تری نگه داشت به معنی افزایش طراوت آن محصول نیست چرا که از زمان تولید آن مدت‌ها گذشته‌است.

نانوپک پروژه‌ای است که حمایت مالی آن توسط اتحادیه اروپا انجام شده‌است. این پروژه در حوزه رهیافت‌های بسته‌بندی آنتی‌باکتریال برای صنعت مواد غذایی با استفاده از نانومواد طبیعی، تعریف شده‌است.