

# IMBALLAGGIO ATTIVO PER FRUTTA E VERDURA

ALMA MATER STUDIORUM-UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Imballaggio attivo per il trasporto di frutta e verdura in grado di ritardare la senescenza e l'alterazione e di aumentare la qualità microbiologica dei prodotti ortofrutticoli contenuti nell'imballaggio stesso.

**Protezione:** Stati Uniti, Europa, Egitto, Libia, Israele, Algeria, Tunisia (disponibile per la licenza negli Stati Uniti e in licenza al Consorzio Bestack per le altre aree)

**Inventori:** Fausto Gardini, Rosalba Lanciotti, Francesca Patrignani, Lorenzo Siroli

## INVENZIONE

Oggi è strategico fornire ai clienti frutta e verdura in condizioni organolettiche ottimali. Questa condizione è particolarmente importante se si considera la deperibilità dei prodotti e la competitività del settore. L'invenzione sviluppata dall'Università di Bologna è una nuova soluzione di packaging per prolungare la shelf-life di frutta e verdura, che consente di raccogliere frutta e verdura a uno stadio di maturazione più avanzato del solito, con un conseguente migliore impatto sensoriale.

## VANTAGGI

- Aumentata sicurezza dei prodotti confezionati ritardando lo sviluppo di microrganismi sulla frutta confezionata.
- Riduzione del deterioramento e della contaminazione crociata dei prodotti confezionati.
- Soluzione a base di sostanze naturali

## CONTATTI

Knowledge Transfer Office

[www.unibo.it/brevetti](http://www.unibo.it/brevetti)

+39 051 20 80 735

+39 051 20 80 741

[kto@unibo.it](mailto:kto@unibo.it)

## APPLICAZIONI

- Industria alimentare
- Produzione di imballaggi
- Distribuzione su larga scala



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA