IMBALLAGGI, LE ATTIVITÀ SOSTENIBILI DI SIPO AL NEXT GENERATION FOOD PACKAGING

Pubblicato il 21 dicembre 2021 Condividi

Il workshop dal titolo **Next Generation Food Packaging** si è tenuto il 17 dicembre scorso presso l'aula magna del Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena e ha visto la partecipazione del Magnifico Rettore dell'Università di Bologna Giovanni Molari, del Sindaco di Cesena Enzo Lattuca, dell'Assessore della Regione Emilia-Romagna Paola Salomoni, del Presidente del Clust-ER Regionale AGRIFOOD Massimo Ambanelli, del Presidente di Ser.In.Ar./Tecnopolo di Forlì-Cesena Dario Maio e della direttrice operativa di Art-ER Marina Silverii.

L'obiettivo è stato di illustrare come il packaging sia un elemento fondamentale per la sostenibilità e la sicurezza alimentare. Le sue evoluzioni in termini di nuovi materiali, macchinari e processi, descritte dal CIRI – Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'Università di Bologna e direttamente dalle imprese che collaborano attivamente con i laboratori di ricerca industriale, dovranno contribuire attivamente alla progettazione di linee di intervento che si inseriscono nel nuovo periodo di programmazione regionale nel solco della "Strategia di ricerca e innovazione per la specializzazione intelligente" che coincide con la fase di ripartenza e l'erogazione delle risorse del PNRR.

SIPO ha preso parte al convegno illustrando le attività portate avanti dall'azienda sul fronte dello sviluppo di packaging sempre più innovativi e sostenibili. "Le verdure che confezioniamo, in special modo quelle in foglia, sono prodotti vivi ad alto tasso di umidità e soprattutto con caratteristiche diverse le une dalle altre. Il packaging – ha sottolineato **Massimiliano Ceccarini (nella foto), SIPO General Manager** – riveste quindi un ruolo fondamentale nella tenuta del prodotto e relativa shelf-life, nel garantire la sicurezza igienico-sanitaria e mantenere le caratteristiche organolettiche in fase di acquisto nel punto di vendita e nell'evitare maggiori sprechi al punto vendita con sfridi dovuti alla manipolazione dei prodotti da parte dei consumatori".

SIPO ha realizzato diverse iniziative per favorire l'utilizzo di packaging sempre più sostenibili. In particolare:

- Riduzione del 33% delle materie plastiche, film e vassoi, e utilizzo di plastica riciclata;
- Utilizzo di film biodegradabile e compostabile per la linea degli spinaci biologici;
- Utilizzo di vassoi in carta;
- Utilizzo di film microforati per garantire una maggiore shelf-life;

Stiamo testando film biobased ottenuti da materie prime di origine naturale anziché fossili.

I problemi legati ad un packaging sostenibile oggi sono:

- Alti costi di acquisto;
- Problemi di compatibilità tra le macchine di lavorazione e materiali di confezionamento con conseguente innalzamento dei costi produttivi;
- Problematiche dello stoccaggio del materiale (al buio e di breve durata);
- Film meno trasparente e brillante.

– Ceccarini pone alcuni quesiti: "È oggi una comunicazione chiara e lineare sul pack dei prodotti che faccia capire ai consumatori ciò che è veramente sostenibile? Dai distributori viene riconosciuto un prezzo maggiorativo per il sovracosto di questi materiali di imballaggio?
In conclusione, dobbiamo lavorare più in sinergia noi operatori della filiera agro-alimentare con gli enti scientifici e di ricerca e con gli enti pubblici per trovare le giuste soluzioni che non ricadano sulle tasche dei consumatori".

Il Prof. Francesco Capozzi presidente protempore di CIRI invita il mondo della produzione, della ricerca e degli enti pubblici a sedersi ad un tavolo di lavoro al fine di trovare le soluzioni più appropriate e sostenibili.

Massimo Ceccarini news1 Sipo

Leggi anche altri articoli correlati

26 novembre 2021

FUNGHI FRESCHI "SAPORI DEL MIO ORTO": PRIMI SUCCESSI ALL'ESTERO PER SIPO

La linea di funghi SIPO a marchio Sapori del mio Orto sta entrando nella viva...

25 ottobre 2021

SIPO SOSTIENE LA DECIMA EDIZIONE DELLA MARATONA ALZHEIMER

Si è conclusa la 10ª Edizione della Maratona Alzheimer: una gara di 42 km su...

LA SPREMUTA

WWF Italia suggerisce come regalo di Natale una donazione per una specie in via di estinzione. Una buona idea e un aiuto in più per chi si ostina a fare il frutticoltore. +

SEGUICI SU FACEBOOK

SEGUICI SU INSTAGRAM

SEGUICI SU LINKEDIN

L'ASSAGGIO

MELA SWEETANGO, L'ESTATE HA UNA NUOVA REGINA: 3,5/5

La SweeTango ci ha un po' scombussolato. Assaggiata subito dopo l'acquisto dà un risultato, assaggiata dopo 48 ore passate a temper... Continua

LE NOSTRE INIZIATIVE

24 maggio 2021

ONLINE L'ANNUARIO 2021 DEDICATO AI PROTAGONISTI CON DUE NOVITÀ

2 marzo 2021

MELA, LE NUOVE TENDENZE ITALIANE E MONDIALI IN ITALIAN APPLES 2021

TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE

17 dicembre 2021

TEMPESTA PERFETTA SULL'ORTOFRUTTA. C'È CHI FA PARTE DELLA SOLUZIONE E CHI DEL PROBLEMA. E CHI STA A GUARDARE

16 dicembre 2021

STREGONERIA O METODO PARI AL BIO? L'INCHIESTA SUL BIODINAMICO

16 dicembre 2021

PRATICHE SLEALI, COLDIRETTI PRONTA A PRESENTARE LE PRIME DENUNCE. ATTACCO SUL SOTTOCOSTO

VIDEO

FOTOGALLERY

Sfoglia ora l'ultimo numero della rivista!

Sfoglia ora l'Annuario 2021 di Protagonisti dell'ortofrutta italiana

SEGUICI SU FACEBOOK

SEGUICI SU INSTAGRAM

SEGUICI SU LINKEDIN