Bolsas biodegradables para el secado natural de frutos

Descripción de la tecnología

Novedoso sistema alternativo de secado de frutos a través de bolsas biodegradables, elaboradas a partir de almidón de maíz y nano partículas de talco. Las mismas tienen la característica de ser permeables al vapor de agua de manera unidireccional, logrando así un deshidratado del fruto entero sin necesidad de grandes consumos de energía ni intervención externa. Los productos se encuentren protegidos de la exposición al polvo y al ataque de insectos durante el proceso de secado natural, favoreciendo su deshidratación dada las propiedades físicas del envase que actúa como barrera.

Aplicaciones

Se ha desarrollado para el sistema de producción del ají, sin embargo sus aplicaciones se orientan a un amplio rango de frutos desecados y comercializados como ají, tomate, frutos carnosos.

Ventajas

- El polímero utilizado es biodegradable.
- Disminuye los costos adicionales al proceso actual de producción biopolímeros a base de almidón.
- El secado de la fruta se produce dentro de la bolsa.
- El envasado inicial evita la contaminación hasta su comercialización.

Estado de desarrollo

Escala de laboratorio

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 03/06/2016. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dra. Silvia Barbosa

Palabras claves : envase biodegradable