



# Envases Flexibles

## ENVASES FLEXIBLES PARA LA PRESERVACIÓN DE FRUTAS FRESCAS SIN REFRIGERACIÓN

### PALABRAS CLAVE

ENVASES FLEXIBLES,  
CONSERVACIÓN  
POSCOSECHA,  
ALMACENAMIENTO  
SIN REFRIGERACIÓN

### DESCRIPCIÓN

Envases flexibles y termosellados de bajo costo para frutas frescas, fabricados a partir de películas sopladas de nanocompuestos de matriz poliolefínica. El material presenta propiedades de barrera a gases específicas, que generan una atmósfera propicia en el interior de los envases para la conservación de las frutas hasta 5 meses sin refrigeración (25 °C - 50% HR).

### POTENCIALES BENEFICIOS O IMPACTOS

Envases de bajo costo  
Almacenamiento prolongado  
Sin requerimiento de refrigeración  
Conservación de la calidad nutricional y de las características organolépticas de las frutas  
No se requieren tratamientos específicos previos de las frutas  
Disponibilidad de frutas frescas en períodos fuera de estación  
Reciclabilidad de los envases luego de su uso

### NIVEL DE MADUREZ TECNOLÓGICA (TRL)

TRL 4: Validación a escala laboratorio

### ÁREA DE APLICACIÓN

Almacenamiento y transporte de frutas frescas sin refrigeración  
Envases "a medida"  
Exportación de frutas a bajo costo

### CONTACTÉNOS

[icastillo@plapiqui.edu.ar](mailto:icastillo@plapiqui.edu.ar)

[Universidad Nacional del Sur](http://Universidad Nacional del Sur)