



Nuevos Materiales para MAP

MATERIALES CON PERMEABILIDAD REGULADA PARA ENVASES BAJO ATMÓSFERA MODIFICADA (MAP)

PALABRAS CLAVE

ENVASES PARA MAP,
PERMEABILIDAD A
GASES,
EXTENSIÓN DE LA
VIDA ÚTIL

DESCRIPCIÓN

La reducción de la tasa respiratoria de las frutas y hortalizas frescas envasadas, permite prolongar su vida útil. El uso de materiales con permeabilidades reguladas a los gases, puede generar una atmósfera dentro del envase que ayuda a ralentizar los procesos de oxidación y senescencia de los alimentos.

POTENCIALES BENEFICIOS O IMPACTOS

Las propiedades de barrera a los gases de los envases para MAP pueden adaptarse fácilmente a las necesidades específicas de cada producto fresco, cambiando simplemente la composición de los materiales.

NIVEL DE MADUREZ TECNOLÓGICA (TRL)

TRL 5: validación en un entorno relevante

ÁREA DE APLICACIÓN

Envasado de frutas y hortalizas frescas

CONTACTÉNOS

dercoli@plapiqui.edu.ar

[Universidad Nacional
del Sur](#)