

# Il packaging intelligente per ridurre lo spreco

Come allungare la vita dei prodotti alimentari

SIENA

**Ridurre** lo spreco alimentare, allungando la vita dei prodotti grazie a imballaggi intelligenti. Si chiama 'StopMedWaste' ed è uno dei progetti vincitori dei bandi PRIMA, il programma curato dalla fondazione che riunisce 19 Paesi dell'area mediterranea, presieduta dal professor Angelo Riccaboni, dell'Università di Siena. Frutta fresca, verdura e piante aromatiche mediterranee, la cui deperibilità viene rallentata attraverso strategie innovative. Di nuovo uno sguardo al futuro del settore agroalimentare, quindi, che passa attraverso la ricerca e l'innovazione, con il duplice scopo di rendere il lavoro nei campi più sostenibile e al tempo stesso più redditizio. Prima di tutto, si prevede

un test con uso di sensori ICT collegati ad app e imballaggi intelligenti, per monitorare in tempo reale i parametri ambientali (temperatura, umidità, composizione del gas) e la qualità dei prodotti durante lo stoccaggio e il trasporto.

**Capofila** del progetto, l'Università Politecnica delle Marche, con un finanziamento di 1 milione e 100 mila euro, in collaborazione con le aree mediterranee di Cipro, Spagna, Tunisia, Turchia.

Grazie al supporto delle nuove tecnologie applicate all'agricoltura, gli effetti sulla qualità dei frutti, sulle malattie post-raccolta e sugli agenti patogeni presenti negli alimenti saranno monitorati fino alla shelf-life.

«**StopMedWaste** – spiega il professor Gianfranco Romanazzi, coordinatore del progetto – ha proprio la finalità di preservare meglio la frutta fresca, le verdure e le piante aromatiche mediterranee deperibili attraverso strategie innovative sicure per i consumatori, per ridurre gli sprechi di prodotti agricoli e allo stesso tempo per ridurre l'applicazione di pesticidi di sintesi». StopMedWaste svilupperà protocolli basati sull'uso di sostanze naturali, mezzi fisici e agenti di lotta biologica efficaci nel contenere le malattie post-raccolta di prodotti freschi. Inoltre, metterà a punto strategie utili a gestire l'insorgenza di agenti patogeni.

**R. B.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

