



08/2019
29 luglio 2019

COMUNICATO STAMPA

EPS: promosso per la conservazione dell'ortofrutta

Il gruppo di ricercatori del Lab of Vegetable Crops, Dipartimento di Orticoltura, Università Aristotele di Salonicco, Grecia ha concluso un importante studio sull'impiego delle cassette in EPS nella conservazione di prodotti ortofrutticoli. Lo studio è stato condotto per conto della divisione Power parts di EUMEPS, associazione europea degli operatori della filiera dell'EPS di cui AIPE (Associazione Italiana Polistirene Espanso) fa parte.

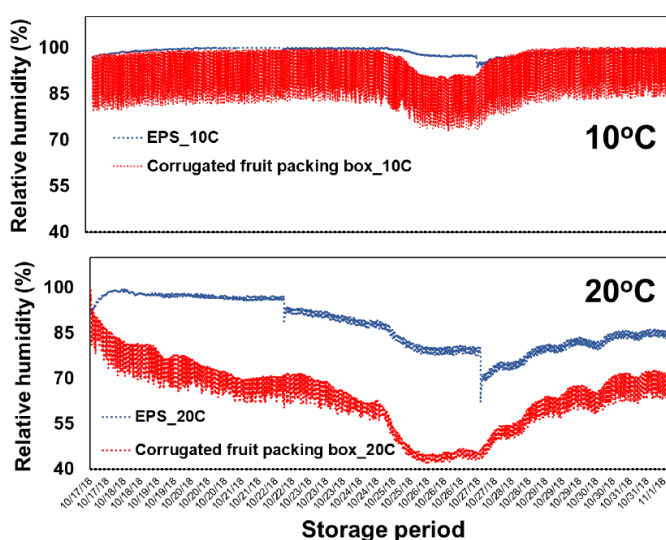
Lo studio ha riguardato:

- stoccaggio di cime di broccoli in confezioni di polistirene espanso o scatole di cartone ondulato a 5°C o 10°C combinate o meno con ghiaccio tritato
- stoccaggio di pomodori in confezioni di polistirene espanso o scatole di cartone ondulato a 10°C o 20°C
- stoccaggio di foglie di spinaci in imballaggi di polistirene espanso o scatole di cartone ondulato a 5 o 10°C

Per tutti questi vegetali sono stati monitorati durante la conservazione le condizioni di temperatura e umidità interne alla confezione, il peso, il colore il contenuto nutrizionale.

Dai tre studi è emerso come le prestazioni dell'EPS si siano mostrate migliorative rispetto a quelle del cartone per quanto riguarda il mantenimento dell'umidità relativa e del peso del prodotto; sono risultate equivalenti rispetto agli altri parametri indagati a tutte le condizioni di temperatura testate.

Lo studio completo è a disposizione su richiesta.



Dida: Il grafico mostra l'evoluzione dell'umidità relativa nei pomodori conservati a 10°C e 20°C e contenuti in cassette in EPS (linea blu) e in cartone (linea rossa). L'umidità relativa si mantiene meglio nei prodotti confezionati in EPS.