

# Embalagens comestíveis e seguras

04/08/2011 | 15:21 | Dinheiro Vivo

**Dentro de cerca de 5 anos as embalagens de alguns produtos alimentares serão comestíveis. A ideia já foi desenvolvida por um consórcio ibérico, no qual está envolvida a Universidade do Minho, “a tecnologia está pronta a ser utilizada e é bastante conhecida no meio científico, mas ainda pouco conhecida pelas empresas”, admitiu ao Dinheiro Vivo, José Teixeira, professor responsável pelo projecto.**

Para já, e uma vez que o Centro de Engenharia Biológica da Universidade do Minho está integrado no Pólo de Competitividade do Sector Agro-alimentar, “duas PME's do sector dos lacticínios, integradas no Pólo, e uma externa, já se mostraram interessadas em fazer ensaios para avaliar se vale a pena o investimento”, sublinhou José Teixeira.

O projecto contou com um investimento inicial de 100 mil euros, do International Iberian Nanotechnology (INL), “mas foi necessário angariar mais verbas e essas foram todas públicas”. O retorno financeiro deste projecto não está quantificado, como adiantou José Teixeira, “o que esperamos é que as empresas se interessem pelo produto, o apliquem e depois façam algum retorno para a Universidade, porque não temos capacidade para financiar estes projectos”.

Mas afinal o que são as embalagens comestíveis? Trata-se de uma inovação que aplica a nanotecnologia às embalagens. Imagine uma camada natural finíssima à volta de uma maçã, que aumenta a qualidade, segurança e durabilidade do alimento, que é comestível e que até indica se o produto sofreu alterações. Por exemplo, com este tipo de embalagens será possível “verificar facilmente a qualidade do peixe, do queijo ou da fruta através de sinais de nanossensores incorporados no próprio revestimento.”Essa camada finíssima poderá também ser comestível sem que ocorram alterações no sabor dos alimentos”, garante o professor.

José Teixeira realça que “estas embalagens inteligentes funcionais vão aumentar a protecção da comida e prolongar o seu ciclo de vida. Será possível o controlo da atmosfera interna do invólucro, a libertação controlada de moléculas (nanoaditivos bioactivos) com actividade antimicrobiana,

De referir que a nanotecnologia aplicada a embalagens na indústria alimentar representou um investimento de 150 milhões de dólares em 2002, em todo o mundo e deverá rondar os 20 mil milhões em 2012.

“A segurança alimentar é um tema da maior importância na sociedade actual”, frisa José Teixeira, para acrescentar: “Apesar dos grandes desenvolvimentos na área, os custos materiais e humanos associados continuam muito elevados; além disso, os consumidores querem, cada vez mais, produtos naturais e minimamente processados. A nanotecnologia tornou-se, por isso, fundamental para desenvolver tecnologias/processos e responder aos desafios da indústria e dos cidadãos”.