

ابداع کیسه‌های غیر پلاستیکی و تجدیدپذیر نگهداری مواد غذایی

۱۰ شهریور ۱۳۹۹





گروهی از محققان کالج علوم و مهندسی غذا در دانشگاه اقیانوس‌شناسی چین (مستقر در شهر چینگدائو،

استان شیاندونگ) با استفاده از فناوری شکل‌دهی دویونی، موادی را با منشا جلبک‌های قهوه‌ای ابداع کرده‌اند که سازگاری بالایی با محیط زیست داشته و برای سلامتی انسان نیز بی‌خطر است. این مواد جایگزین پلاستیک، حداکثر ظرف ۶ تا ۱۲ ماه، صددرصد تغییر ماهیت داده و برای محیط زیست نیز آلودگی ایجاد نمی‌کند. این آلزینات‌ها غیر سمی بوده و خاصیت بازگشت‌پذیری و فرم‌پذیری نازک بالایی در مجاورت یون‌های کلسیم نشان می‌دهند. سال گذشته، در چین بیش از ۴۶۷ هزار تن کیسه‌ی پلاستیکی برای بسته‌بندی مواد غذایی مصرف شده است. البته این کشور، از آغاز سال جاری میلادی، محدودیت‌های زیادی برای استفاده از این نوع کیسه‌ها وضع کرده، به طوری که در شهرهای بزرگ تا پایان امسال و شهرهای کوچک تا سال ۲۰۲۲، باید نایلون‌ها را از چرخه‌ی مصرف خارج کنند.

کد خبر: 4127-20200901

مشاهده منبع اصلی خبر