

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **52 – Juillet 2010**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2010-5251**

Antimicrobiens naturels dans les emballages innovants et assurant la sécurité : le projet NAFISPACK

Natural antimicrobials for innovative and safe packaging: NAFISPACK project

Aucejo S., Fernandez C. and Bermudez J.M.

Food Science and Technology Journal, 2010, 24 (1), p. 38-40 - Texte en Anglais

📄 à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● **Résumé**

Le programme NAFISPACK est un projet d'étude de développement de solutions d'emballages innovantes pour une sélection de produits : poulet et poissons frais, végétaux faiblement transformés. Il a pour objectif d'améliorer la durée de conservation des produits périssables (développement d'un emballage antimicrobien, intelligent et sûr) et de développer des méthodologies d'évaluation des substances susceptibles de migrer dans les aliments.

Le développement d'un matériau d'emballage antimicrobien comporte 7 étapes :

- la recherche de substances antimicrobiennes,
- le développement de matériaux actifs,
- la préparation de matériaux d'emballage,
- le test des matériaux,
- la définition des paramètres de qualité pour le contrôle des aliments,
- le développement d'une solution d'emballage intelligent,
- et l'évaluation du recyclage dans le cadre du développement durable.

Ce projet européen d'une durée de 3 ans a débuté en novembre 2008, son avancement est consultable sur Internet : www.nafispack.com