

QUESOPACK

INNOVADOR ENVASE ACTIVO CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS PARA EL ENVASADO DE QUESO.



OBJETIVO

El principal objetivo del presente proyecto es el desarrollo de un innovador envase activo con propiedades antimicrobianas para el envasado de queso que permita alargar su periodo de conservación y preservar sus propiedades y cualidades nutricionales.

El innovador formato de envase flexible que se propone desarrollar en el presente proyecto aportaría las siguientes ventajas:

- Seguridad y protección frente a agentes contaminantes externos. por una lámina termoplástica con elevada capacidad de termosellado.
- Larga vida útil por un recubrimiento antimicrobiano en su cara externa.
- Libre de conservantes sintéticos por el recubrimiento basado en agentes activos naturales.
- Facilidad de adaptación a la forma del contenido y a la personalización por las características de la lamina flexible.

Financiado por :



Desarrollado por:

