



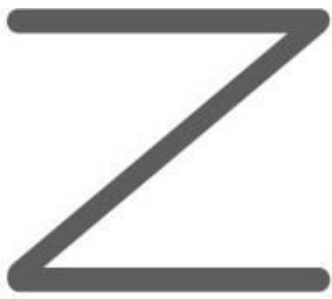
Eco design-ul ambalajelor pentru alimente

Unit 1: Introducere și abordarea generală a Eco Design-ului ambalajelor pentru alimente.

Gabi Mustatea, ph. D. gabi.mustatea@bioesurse.ro

Gabriel Laslu, Dipl.-Ing. (IDT1), gabriel.laslu@gmail.com

1.1 Întrebări Unitate 1	2
1.2 Lucrari Unitate 1	3



1.1 Întrebări Unitate 1

- 1) Care sunt procesele tehnologice de prelucrare termică a alimentelor:
 - A. Pasteurizare și sterilizare
 - B. Procesarea cu lumină intens pulsată (pulsed light processing)
 - C. Procesarea cu lumină ultra violetă (ultra-violet light processing)

- 2) Printre cerințele de proiectare ecologică a ambalajelor găsim:
 - A. Folosirea materialelor uzuale (Hârtie și carton, Plastic, Sticlă, Lemn, Metal)
 - B. Reducerea impactului de mediu și social; reducerea grosimii și masei pachetului; eliminarea spațiilor, straturilor și componentelor care nu sunt necesare, iar pentru unele produse, creșterea densității în vrac prin concentrare (cafea, sucuri, detergenți etc.); utilizarea, atunci când este posibil, a materialelor reciclate.
 - C. Folosirea adecvată a ambalajelor primare, secundare și terțiare.
- 3) Care dintre următoarele alimente trebuie consumate în cantitate mai mică:
 - A. Grăsimi și dulciuri
 - B. Carne și derivatele, pește, ouă
 - C. Lapte, lactate, brânzeturi



2.2 Lucrari Unitate 1

Dezvoltați cel puțin o sarcină din următoarele:

1. Întocmiți o clasificare a ambalajelor alimentare după materialele folosite (vezi și FOOD UNIT 1 VIDEO 1FIN)
2. Dezvoltați prescripția de eco-proiectare „Proiectare pentru eficiență - fit for purpose” (ambalajul trebuie să corespundă scopului pentru care a fost creat) (vezi și video UNIT1.2 – SUSTENABILITY)

