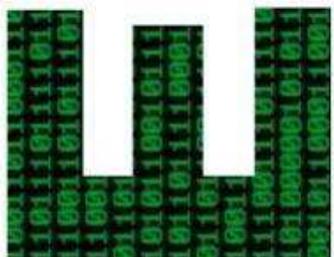


Z

G

I



Quest'opera realizzata da "ECOSIGN Consortium" è distribuita sotto i termini della Licenza [Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Ecodesign nel Food packaging

UNITA' 10: Imballaggio attivo ed intelligente

Quiz e domanda aperta

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

Quiz.....2

Domanda aperta.....3



Quiz

1) L'imballaggio attivo è:

A. Una confezione alimentare che offre una barriera completa all'influenza dei parametri dell'ambiente esterno.

B. Una confezione contenente materiali/oggetti che assorbono sostanze chimiche dal cibo o dall'ambiente circostante, o contenente alimenti o materiali che rilasciano sostanze negli alimenti o nell'ambiente, come conservanti, antiossidanti, aromi, ecc.

C. Una confezione alimentare che evita che l'alimento subisca sollecitazioni meccaniche che possono verificarsi durante il trasporto e la manipolazione

2) Il sistema di imballaggio intelligente è:

A. Una confezione che assorbe sostanze chimiche dall'alimento o dall'ambiente che lo circonda o rilascia sostanze nell'alimento e nell'ambiente, come conservanti, antiossidanti, aromi, ecc.

B. Una confezione contenente materiali ed oggetti che monitorano le condizioni del cibo confezionato o dell'ambiente circostante.

C. Una confezione che offre una barriera completa all'influenza dei parametri ambientali esterni.

3) Materiali ed oggetti intelligenti possono essere:

A. Assorbenti: assorbenti, buste e sacchi di etilene, umidità, ossigeno, anidride carbonica.

B. Indicatori della qualità del prodotto (temperatura, fresco, ecc.)

C. Indicatori di protezione del prodotto (rottura della confezione, furto, ecc.)

4) Quali agenti antimicrobici sono regolati dalle direttive UE:

A. Acidi organici, zeolite d'argento.

B. Estratti di condimenti ed erbe.

C. Antiossidanti sintetici come acido ascorbico (vitamina C), BHA (butilidrossianisolo, E 320) / BHT (idrossitoluene butilato, E 321) o vitamine naturali come la vitamina E, il biossido di cloro e il biossido di zolfo.

Domanda aperta

Sviluppare almeno uno dei seguenti compiti:



1. Fornisci due esempi di materiali attivi e materiali intelligenti e commenta come utilizzarli.

