

## **Additivo per l'assorbimento di liquidi**

E' ormai esperienza comune nei paesi in cui è diffusa, attraverso la grande distribuzione, la vendita di carne porzionata di acquistarla in vaschette tipicamente di Polistirolo, più recentemente in vaschette di PET, PP,...

Per ragioni sia economiche sia legate al minor uso di materiali plastici queste vaschette sono generalmente realizzate a partire da polimeri che sono stati "espansi" ossia presentino una struttura cellulare che ne riduce considerevolmente la densità.

Questi vassoi tuttavia, essendo in materiale plastico, presentano un particolare problema, non sono in grado di assorbire l'acqua e il sangue normalmente rilasciati dalla carne. Di conseguenza i liquidi che lasciano la carne si raccolgono sul fondo del vassoio e dopo un certo tempo la carne rimane in parte immersa nei propri liquidi, compromettendone la corretta conservazione.

Per ovviare a questo problema sono state escogitate diverse soluzioni:

- 1) la deposizione sul fondo dei vassoi di uno strato di materiale assorbente, tipicamente cellulosa.
- 2) i vassoi stessi sono formati da sandwich di polimero espanso / assorbente / polimero espanso, In quest'ultimo caso lo strato di polimero espanso che costituisce la base interna del vassoio viene perforato per formare un percorso di comunicazione verso lo strato assorbente intermedio.

Sia questa procedura che la precedente risolvono il problema, ma sono costose.

Utilizzando i prodotti descritti nelle schede allegate si ottiene un polimero espanso a celle modificate il che permette ai liquidi di infiltrarsi nelle cavità del vassoio riducendo così il problema dell'accumulo di liquidi a diretto contatto della carne ed aumentandone di conseguenza il tempo di conservazione.

I prodotti descritti sono disponibili sotto forma di masterbatch da additivare al polimero impiegato durante la fase di espansione del polimero scelto per la produzione dei vassoi.