

NGA PHÁT MINH GIẤY GÓI SẢN PHẨM CÓ THỂ ĂN ĐƯỢC

Nhằm nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm cũng như bảo vệ môi trường, các nhà nghiên cứu đến từ Đại học Bách khoa Astrakhan của Nga đã phát minh loại giấy gói sản phẩm mới có thể ăn được, dùng để thay thế cho bao bì bằng nhựa.

Ảnh minh họa: packaging-gateway.co

Theo các nhà khoa học, thông thường túi nhựa cần thời gian 40-100 năm để phân hủy, còn nếu tiêu hủy chúng bằng cách đốt, vật liệu polymer sẽ phát sinh ra nhiều chất độc hại.

Giới chuyên gia cho biết sản phẩm gói thực phẩm mới này được sản xuất dựa trên 90% thành phần thực phẩm và hương liệu tự nhiên, 10% còn lại là phụ gia, đặc biệt, các thành phần này đều này được Bộ Y tế Nga cấp phép sử dụng nên rất an toàn, thậm chí có nhiều tác dụng chữa bệnh.

Mặc dù giá thành hơi cao nhưng sản phẩm mới được làm bằng vật liệu phân hủy sinh học dùng để thay thế polythylene, không cần xử lý, dễ dàng ăn cùng với sản phẩm mà nó bao bọc, đặc biệt một số thành phần của "giấy bọc" này rất có ích cho sức khỏe.

Nhóm nghiên cứu đã gửi đơn xin cấp bằng sáng chế cho "sản phẩm độc đáo" trên. Sau khi nhận được mẫu mã công nghiệp, phát minh này sẽ được áp dụng rộng rãi vào sản xuất.