

创新的 SCA “新鲜水果 +” 概念能减缓水果腐烂

在批发站、超市和厨房中，大量的水果和蔬菜在储存、运输和展示过程中因腐烂被丢弃，造成经济和生态的损失。SCA 包装和德国 Freising 的 Fraunhofer 研究所目前提出“新鲜水果 + (fruitfresh+)”概念，以延缓水果和蔬菜的进一步成熟。

“新鲜水果 +”概念是使用了具有吸收乙烯作用的瓦楞纸箱盛装水果和蔬菜，乙烯是引发某些蔬菜和水果成熟的气体。

“新鲜水果 +”概念工作原理是这样的：瓦楞纸板夹层中覆盖一层胶黏剂，乙烯吸收剂以颗粒或粉末的形式分散在该胶黏剂中，最后再将这挂面层粘合在瓦楞上。

SCA 的这项创新仍然是一个雏型，在进入市场前还需要更多的测试，以确保它符合所有现有的食品安全法规。但市场对这个概念很有兴趣。SCA Packaging 已获得年度德国包装奖 Deutscher Verpackungspreis 奖三个奖项中的“产品展示和产品提名奖”。 (吕卫军)