



Consórcio desenvolve plástico que se degrada em três meses

Cofinanciado pelo programa Horizonte 2020 da União Europeia, o projecto YPACK visa encontrar uma alternativa ao plástico através da criação de embalagens biodegradáveis e compostáveis com maior capacidade de conservação de alimentos, contribuindo também para reduzir o desperdício alimentar. Este consórcio de investigação reúne, entre outros, o Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia, a Universidade do Minho e a Universidade Nova de Lisboa. O Continente é o único retalhista alimentar português a integrar esta iniciativa, ao abrigo da qual prevê, até fim de 2019, lançar projectos-piloto para testar embalagens biodegradáveis e compostáveis nos seus estabelecimentos comerciais. O projecto teve início em Novembro de 2017 e dura três anos. O YPACK está a ser



desenvolvido no Instituto de Agroquímica e Tecnologia de Alimentos, em Valência, Espanha, entidade coordenadora deste projecto, existindo já vários protótipos de sacos, cuvetes e película para embalar fruta, legumes, pão ou carne. Prevê-se que este material se degrade naturalmente no solo ao fim de 50 dias e no oceano em menos de 100 dias.