

# hub b30. Brunchs d'innovació

Trobades que donen a conèixer les tecnologies més disruptives i com impacten al teixit empresarial i social. Dedicades a línies d'innovació en camps específics que permeten conèixer de primera mà les tendències es configuren en aquell terreny, així com els experts que les protagonitzen.

**Dirigides a petites i mitjanes empreses que vulguin innovar de la mà dels agents de recerca del territori.**

[www.hubb30.cat](http://www.hubb30.cat)



## Noves solucions de pàckaging per a aliments frescos



6 de juliol de 2018



13:00h



Sala Polivalent del Parc de Recerca UAB  
Edifici Eureka - Campus UAB

CSC  
ATA  
UPIB



Parc de Recerca  
UAB

**UAB**  
Universitat Autònoma de Barcelona

**eurecat**  
Centre Tecnològic de Catalunya

Associació Àmbit  
**B30**



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Empresa i Coneixement  
Secretaria d'Universitats i Recerca



Unió Europea  
Fons Europeu  
de Desenvolupament Regional

# hub b30. Brunchs d'innovació



## Noves solucions de pàckaging per a aliments frescos

 6 de juliol de 2018

 13:00h

 Edifici Eureka  
Campus de la UAB

---

Els canvis d'estil de vida han provocat una major demanda de productes frescos i semielaborats amb temps de conservació més llargs.

Des de fa dècades, les **tecnologies basades en atmosfera protectora** vénen emprant-se per envasar i allargar la vida útil de nombrosos aliments frescos i mínimament processats. Entre aquestes tecnologies s'inclouen tant l'envasat al buit, que consisteix en l'eliminació de l'aire contingut a l'interior de l'envàs, com l'envasat en atmosfera modificada, consistent en l'eliminació de l'aire de l'interior de l'envàs seguida de la injecció d'un gas o barreja de gasos adequada per a la conservació de l'aliment. En aquest context d'innovacions també prenen gradual rellevància els **envasos actius**, sistemes aliment/envàs/entorn que actuen coordinadament per mantenir -o fins i tot millorar- la salubritat, les propietats organolèptiques i qualitat de l'aliment envasat mitjançant la incorporació al sistema d'un agent actiu, usualment antimicrobià o antioxidant.

Una de les tendències més interessants en aquest camp és l'anomenat **packaging intel·ligent**, quan el propi envàs ens parla de la qualitat del producte, incloent indicacions informatives sobre possibles perturbacions, alteracions en la cadena de fred, o correspondència amb la temperatura òptima de consum.

Però l'envàs alimentari no només és garant de la seguretat alimentària. També resulta clau que faciliti l'**emmagatzematge i la distribució** (idoni per a magatzems logístics o, per exemple, a l'e-commerce) i que sigui mediambientalment **sostenible**.

Aquesta sessió aportarà debat i exemples de pràctiques innovadores de la mà d'empreses, centres tecnològics, grups de recerca, consorcis i entitats que treballen en aquest camp. Els participants a la trobada intercanviaran experiències i avenços de packaging intel·ligent i debatran sobre tendències tècniques i socials en aquest terreny, adquirint perspectiva i contactes experts per aportar solucions als actuals reptes socials.

Els assistents també compartiran un dinar a peu dret, i obtindran un **informe de vigilància tecnològica** sobre packaging elaborat a la UAB.