

Title	Producing Alternative Sustainable food bio-based PACKaging from Mediterranean agri- food by-products and waste
Acronym	PASPACK4.0
Duration	Ottobre 2024 – attivo (3 anni)
Responsabile	PI per UNINA - Prof. Piera Centobelli (UNINA)
Partner	University of Madeira (UMa), Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar (CATAA), Logoplaste (company; LogoP), VetAgro Sup (VetAgro Sup), Sustainable AgriFoodtech Innovation & Research (SAFIR), University of Cukurova (CUNI), Centre for Innovative Process Engineering (CENTIV), Leibniz University Hannover (LUH), Traceles materials GmbH (SME) (TraM), University of Naples Federico II (UNINA), National Institute of Research and Physicochemical Analysis (INRAP), University of Zagreb (UNIZG), Mohammed V University of Rabat (MVUR), Centre Technique de Plasturgie et de Caoutchouc (CTPC), University of Balamand (UOB), Lebanese University (LU)
Call	PRIMA - Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area – section 2
Funding Source	MUR
Link	
Abstract	
PASPACK 4.0 mira a produrre un imballaggio alimentare innovativo e sostenibile a base di bioprodotto e rifiuti agroalimentari del Mediterraneo, in particolare melograno (buccia e semi) e datteri (noccioli, melassa), per contribuire a risolvere il dilemma dello spreco alimentare e dell'uso eccessivo di plastica negli imballaggi alimentari. Questo obiettivo sarà raggiunto sfruttando le tecnologie innovative, soprattutto quelle della quarta rivoluzione industriale (I4. 0), come i sensori intelligenti, le nanotecnologie, l'intelligenza artificiale, la blockchain, la stampa 3D e l'identificazione a radiofrequenza, per sviluppare un imballaggio alimentare alternativo e sostenibile con le seguenti caratteristiche: essere in grado di ridurre i rifiuti alimentari e il materiale plastico per l'imballaggio degli alimenti; essere attivo per mantenere la qualità degli alimenti e aumentare o migliorare la durata di conservazione; essere sostenibile ed economico, ottenuto da sottoprodotti e rifiuti agroalimentari, utilizzando tecnologie emergenti di estrazione e lavorazione verdi; essere flessibile e adatto all'applicazione a diverse categorie di alimenti; essere intelligente per monitorare la qualità e la sicurezza degli alimenti e comunicare al consumatore la freschezza degli alimenti confezionati.	