

Pele de tomate vira revestimento de lata para alimentos



As **latas metálicas** são a embalagem preferida para alimentos e bebidas. Para não afetar os alimentos, essas latas precisam ser **revestidas** com uma espécie de verniz, ou laca, que seja biologicamente inerte e não faça mal à saúde.

Pesquisadores europeus se deram conta de que os revestimentos adotados hoje estão longe do ideal, e por isso se reuniram em um esforço multi-institucional, batizado de **Projeto Biocopac**, cujo objetivo era produzir um **revestimento biológico e ecologicamente amigável**.

O resultado é uma **laca natural produzida a partir de peles de tomate**, um subproduto da indústria alimentícia, que é descartado depois da fabricação de molhos e similares.

A laca, que pode ser aplicada nas embalagens metálicas, tanto interna, quanto externamente, é feita à base de **cutina, uma substância cerosa extraída da pele dos tomates**.

"A biolaca vai melhorar a sustentabilidade das latas metálicas, promovendo sua reciclagem e diminuindo o impacto ambiental das embalagens e dos resíduos," disse Angela Montanari, coordenadora do projeto.

BISFENOL A

O principal efeito do aproveitamento da pele dos tomates, contudo, deverá ocorrer na proteção à saúde dos consumidores.

O revestimento à base de peles de tomate promete **substituir o bisfenol A**, um composto largamente utilizado no revestimento de latas para embalagem de alimentos e bebidas.

O bisfenol A provoca uma série de efeitos nocivos à saúde, o que está levando ao seu banimento em todo o mundo.

Fonte: Site Inovação Tecnológica