

Pellicole di rivestimento da bucce di pomodoro: scopriamo insieme chi le ha prodotte e quali sono i possibili utilizzi.

Ogni anno in Italia si producono circa 5 milioni di tonnellate di pomodoro destinato ad essere usato nell'industria per concentrato, polpa, a pezzi o pelato. Da questi utilizzi ne derivano tonnellate di scarti a cui da anni si cerca di dare una seconda possibilità d'uso. Il consorzio europeo Biocopac ad esempio, da questi rifiuti ha sviluppato una vernice ecologica che può essere sfruttata nell'industria alimentare. Scopriamo insieme come.

Parole chiave: pomodoro, cutina, MOCA.

Chiunque si sia cimentato nella preparazione casalinga di conserve di pomodoro di vario genere si è sicuramente reso conto della quantità di scarti che si producono. Le bucce rappresentano circa il 5% della massa del pomodoro utilizzato e in ambito domestico vengono facilmente smaltite come rifiuti organici o, per chi possiede un piccolo orticello, come fertilizzanti. Se pensiamo però a una produzione su larga scala, com'è quella industriale ci si ritrova a dover gestire quantità importanti di residui, pari a circa 250 000 tonnellate.



Alcuni degli utilizzi più virtuosi sono la produzione di biogas e l'impiego negli allevamenti come mangimi. Il consorzio europeo Biocopac che solitamente si occupa di sviluppare bio-lacche per la produzione di imballaggi alimentari, ha creato una sorta di vernice ecologica proprio dagli scarti delle bucce di pomodoro.

Come tutte le parti delle piante esposte all'atmosfera, i frutti sono rivestiti di strati di materiale lipidico che riducono la perdita d'acqua e aiutano a impedire l'ingresso di funghi e batteri patogeni. La cutina è la molecola principale costituente di questi strati ed è un polimero di acidi grassi a lunga catena uniti gli uni agli altri in modo da formare un rigido intreccio tridimensionale. Anche le bucce dei pomodori quindi contengono questa preziosa sostanza e il consorzio europeo Biocopac è riuscito a trovare il modo di sfruttarla. La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (Ssica), coordinatrice del progetto, aveva già depositato il brevetto per un possibile utilizzo come rivestimento delle lattine nel 1943, ma solo 2 anni fa è stata in grado di realizzarlo.

La vernice che è stata prodotta in laboratorio possiede proprietà di resistenza chimica e di aderenza paragonabili a quelle usate tradizionalmente come rivestimento delle lattine che sono però pur sempre derivati del petrolio.



Sappiamo tutti ormai quanto sia importante la qualità dei MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti), soprattutto se il contatto con gli alimenti deve avvenire per lungo tempo come accade nelle conserve. L'uso di questa ecovernice, non solo garantirebbe al consumatore una tranquillità in termini di rilascio di sostanze nocive, ma,



trattandosi di recupero e valorizzazione di scarti vegetali, renderebbe il processo molto più sostenibile dal punto di vista delle emissioni di CO₂. Ci auguriamo quindi che presto il suo impiego possa diventare la normalità.

Dott.ssa Isabella De Vita
Consulente HACCP Roma
Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare