

PACKAGING NEWS

นักวิจัย RIT พัฒนาสารเคลือบจากแป้ง เพิ่มคุณสมบัติกันผ่านให้บรรจุภัณฑ์กระดาษ



ทีมนักวิจัยจาก Rochester Institute of Technology (RIT) สหรัฐฯ พัฒนาวาสถุชีวภาพจากแป้งเพื่อใช้เป็นชั้น Barrier สำหรับบรรจุภัณฑ์กระดาษ โดยมุ่งลดการใช้พลาสติกเคลือบหรือลามิเนตในบรรจุภัณฑ์ นักวิจัยนำแป้งจาก Pearl Millet มาปรับโครงสร้างด้วยเทคนิค Crosslinking เพื่อเพิ่มความแข็งแรง ความหนืด และความเสถียรของวัสดุ รวมถึงปรับปรุงความทนทานต่อน้ำ ซึ่งเป็นข้อจำกัดสำคัญของแป้ง ผลการทดสอบพบว่าวัสดุสามารถให้คุณสมบัติด้านกาสกัตรกันในระดับใกล้เคียงกับการเคลือบหรือลามิเนตด้วยพลาสติก โดยแป้งมีข้อได้เปรียบจากการเป็นทรัพยากรหมุนเวียน งานวิจัยนี้จึงมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นทางเลือกสำหรับบรรจุภัณฑ์กระดาษสำหรับอาหาร เพื่อลดการพึ่งพาพลาสติกจากปิโตรเลียม

More news

ที่มา: Packaging Gateway

<https://www.packaging-gateway.com/news/rit-starch-barrier-paper-packaging/?cf-view>

