

Lancement du projet NanoPack pour améliorer la conservation alimentaire

9 mai 2017

La veille scientifique et technologique de Diplomatie France a consacré un article, en avril, au projet NanoPack piloté par l'institut israélien [Technion](#), auquel sont associés 18 pays européens (dont la France). Le consortium est soutenu, dans le cadre d'Horizon 2020, à hauteur de 7,7 millions d'euros. Ce projet de recherche, basé sur le recours aux nanotechnologies pour la fabrication d'emballages actifs antibactériens, prévoit l'utilisation de nanotubes de Halloysite, minéral proche de la silice, et la libération progressive d'huiles essentielles naturelles compatibles avec l'aliment. Ester Segal, coordinatrice du projet, estime qu'en inhibant la croissance bactérienne des germes présents dans l'aliment, ce procédé améliorera la sécurité sanitaire des produits et aura le double avantage de prévenir les intoxications alimentaires et de réduire le gaspillage.

Sources : [Diplomatie France](#), [Technion](#)