Un enrobage comestible prolongeant la durée de conservation des fruits et légumes

19 octobre 2022

Des chercheurs indiens ont développé un enrobage protecteur de fruits et légumes, à partir d'un mélange extrait d'une micro-algue, la *Dunaliella tertiolecta*, et de polysaccharides. Testé sur des fruits et légumes (fraises, pommes, ananas, kiwis, tomates, pommes de terre), cet enrobage augmente la durée de conservation du produit, de plusieurs semaines jusqu'à deux mois. Ce revêtement comestible n'altère pas ses propriétés : texture, couleur, apparence, saveur, valeur nutritionnelle, sécurité microbienne. Selon les auteurs, cette solution présenterait des bénéfices environnementaux (emballage biodégradable) et en matière de réduction du gaspillage (allongement de la durée de conservation). À la suite de ces premiers développements, dont les résultats ont été publiés dans diverses revues scientifiques, les chercheurs travaillent à d'autres formulations du revêtement, dont une sous forme d'un sac comestible.

Sources : *Algae Planet*, *India Education Diary*