



Il packaging del futuro. La nuova "scatola della qualità alimentare" offre migliori prestazioni in termini di proprietà meccaniche e termiche, processabilità, biodegradabilità, possibilità di essere termo-formato e stampato, resistenza agli agenti esterni (acqua, grassi, acidi, luce), disponibilità di materiali e, non ultimo, economia di costi.

TERRENI VISTI DAL CIELO



Agricoltura di precisione. Un test unico nel suo genere a livello europeo è quello che ha eseguito l'Università Milano-Bicocca allo scopo di rilevare lo stato di salute delle coltivazioni in fase precoce. La diagnosi si avvale del telerilevamento iperspettrale a immagine, che attraverso sensori ottici e termici "volanti" è in grado di determinare le caratteristiche biochimiche e biofisiche dei terreni che consentono di valutare e mappare il danno e lo stress idrico per interventi tempestivi e mirati.

SOSTENIBILI SI DIVENTA



Nativi sostenibili. Nella fotografia scattata dallo studio interuniversitario guidato dall'Università Iulm di Milano, i nativi sostenibili sono in bilico tra valori dichiarati e comportamenti reali. Infatti, solo il 12% degli italiani è promotore di una "cultura sostenibile"; il 50% è a un livello intermedio, il 37% risulta poco o per nulla sostenibile. L'immagine cambia però se si ordinano i dati per età, sesso e reddito: le vere sostenibili sono giovani donne tra i 30 e i 35 anni, di cultura e reddito medio-alti.

LA MAPPA DEL GRADIMENTO



La reputazione del cibo. Sichiama "Food reputation map" e definisce la reputazione sociale del cibo. Oltre alla qualità, infatti, esistono 23 indicatori che influenzano le scelte alimentari. Dalle ricadute sulla salute all'impatto sulla società o ambiente. Lo dimostra la ricerca condotta alla Sapienza di Roma che ha creato attraverso 6 indicatori sintetici (essenza del prodotto, effetti culturali, economici, ambientali, fisiologici e psicologici) la mappa per misurare target e gradimento dei cibi.