

## Filme Plástico Comestível

### Descrição

O filme plástico comestível é feito basicamente de alimento desidratado ou sobras do processamento de alimentos misturado a um nanomaterial que tem a função de dar liga ao conjunto.

Produzido a partir de alimentos como beterraba, espinafre, mamão, maracujá e tomate. As características do produto (resistência, textura e capacidade de proteção) são muito similares às de um papel-filme convencional, tanto em relação a diminuição da passagem de gases, quanto ao contato com outros organismos.

### Pontos Fortes

- Substituição de embalagens plásticas, pois possuem características físicas semelhantes às dos plásticos convencionais, como resistência e textura.
- Possibilidade de adição de aditivo com propriedades bactericidas, o que pode aumentar o tempo de prateleira dos alimentos.
- Material atóxico e com alto índice de biodegradação.

### Aplicações

O maior desafio dessa pesquisa foi encontrar a formulação ideal. A técnica pode ser aplicada aos mais diferentes alimentos, como frutas, verduras, legumes e até alguns tipos de temperos, o que explica a grande diversidade de matérias-primas para os filmes comestíveis, que poderão ter o sabor e a cor de acordo com o produto que irão proteger. A Embrapa pretende fazer parcerias com empresas privadas para que os filmes comestíveis possam chegar ao mercado.

### Proteção Intelectual

Não passível de proteção (Domínio Know How).



Fotos: Samuel Vasconcelos

### Estágio de Desenvolvimento

Pesquisa

Laboratório

Protótipo

Scale up

Mercado

### Unidades e Parceiros Licenciados:

Embrapa Instrumentação  
Universidade de São Paulo - São Carlos/SP

### Contato:

[www.embrapa.br/fale-conosco](http://www.embrapa.br/fale-conosco)

Parceiros:



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

