



- Au service des utilisateurs de cagettes, bourriches, barquettes, emballages légers en bois -

N°6

UNE NOUVELLE PREUVE QUE LE BOIS FAVORISE UNE MEILLEURE CONSERVATION DES PRODUITS FRAIS



Un étude le prouvait pour les endives, une nouvelle étude vient encore de démontrer l'excellence du matériau bois pour une meilleure conservation des produits emballés.

Cette étude comparative sur la conservation de sardines fraîches a été menée pour des emballages en bois (cagettes format « méditerranée ») (a) et des caisses en polystyrène (b), dans les conditions réelles de la filière sardines fraîches. Son titre ?

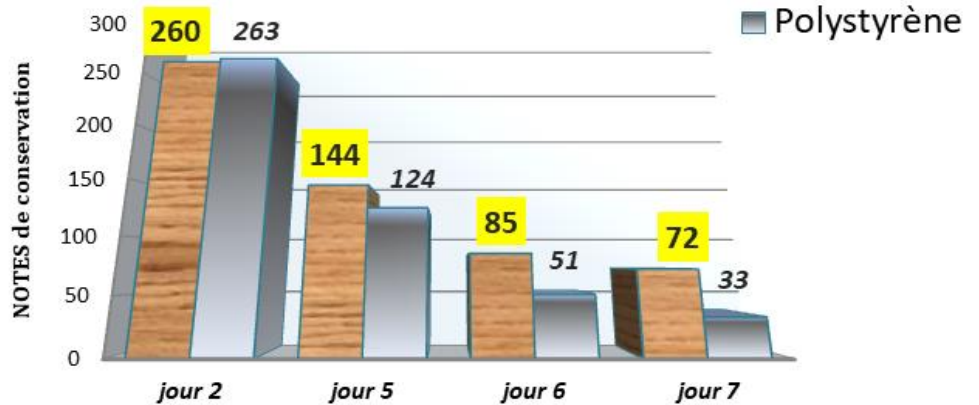


« Etude comparative de la qualité de la conservation de sardines fraîches en emballages bois versus polystyrène »

DES CONCLUSIONS SANS APPEL

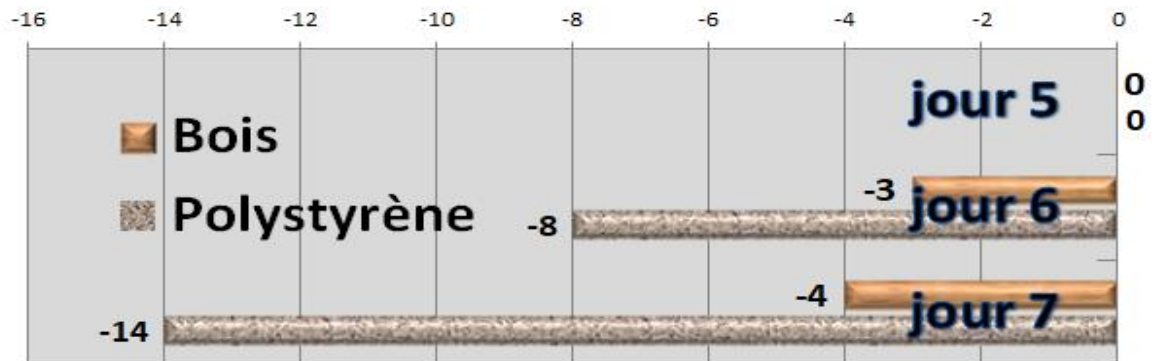
1) Le poisson se conserve mieux dans le bois que dans le polystyrène. Ainsi à 7 jours, la note de fraîcheur de conservation dans l'emballage bois est 2,2 fois meilleure!

NOTES DE FRAICHEUR DE CONSERVATION



2) Au bout de 7 jours, la perte (poissons qu'il a fallu retirer) est 3,5 fois plus importante dans le polystyrène que dans les emballages bois!

RETRAIT DE POISSONS



3) Au bout de 5, 6 et 7 jours, le rancissement des poissons conservés dans du polystyrène est plus fort que pour ceux conservés dans du bois!

Oui cette étude est sans appel. La nature protège la nature. Les produits alimentaires frais ne sont jamais aussi bien que dans ce matériau sain et naturel qu'est le bois.

Vos commentaires et contributions nous intéressent. Notre adresse mail : contactmedia@siel-grow.fr

