

Bioplasty a bezlepková dieta

Pojem bioplastů je velmi široký, od syntetických polymerů vyrobených z obnovitelných zdrojů až po materiály vycházející z přírodních biopolymerních materiálů. Některé z nich mohou být na bázi škrobů či bílkovin, jejich aplikace v praxi je ale dosti omezená. Nejpoužívanějším biopolymerem používaným pro balení je škrob a ten je prakticky vždy bramborový nebo kukuřičný. Kromě toho při balení potravin s vyšší vodní aktivitou musí být materiály na bázi škrobu na povrchu v kontaktu s potravinou vhodně impregnovány, jinak by obal vlhnul a podléhal napadení mikroorganismy. Vrstva impregnace (opět tvořená převážně vrstvou či přísadkou syntetického polymeru) nepochybně významně omezí případný přestup výše molekulárních látek typu lepku. Při balení suchých produktů, kdy k přestupu kontaminantů z obalu do potraviny dochází přes plynnou atmosféru v obalu, vzhledem k netěkavosti migrace lepku také nehrozí.

ZKRÁCENĚ

- Pro výrobu bioplastů se používají převážně kukuřičný a bramborový škrob
- při balení potravin s vyšší vodní aktivitou musí být materiály na bázi škrobu na povrchu v kontaktu s potravinou vhodně impregnovány, jinak by obal vlhnul a podléhal napadení mikroorganismy; vrstva impregnace je tvořena syntetickými polymery
- potravina přichází tak do přímého styku s impregnovanou vrstvou
- při balení suchých produktů, kdy k přestupu kontaminantů z obalu do potraviny dochází přes plynnou atmosféru v obalu, vzhledem k netěkavosti bílkovin migrace lepku nehrozí.
- obavy z kontaminace potraviny lepkem rozhodně nehrozí a to díky skutečnosti, že bioplasty jsou vyráběny z kukuřičného a bramborového škrobu a navíc jsou pokryty vrstvou dalšího polymeru