

Plusieurs partenaires européens s'apprêtent à commercialiser un film barrière issu du lactosérum

Le projet Wheylayer financé par la communauté européenne entre 2008 et 2013, en partenariat avec une dizaine d'industriels et centres de recherche européens venus de sept pays différents, pourrait remplacer l'Evoh utilisé dans les films multi-couches

En effet, ce Wheylayer, dont la marque a d'ailleurs été déposée, consiste en un film en partie issu de protéines tirées du lactosérum, autrement appelé le petit-lait, auxquelles ont été ajoutées des additifs d'origine biologique pour leur apporter les propriétés recherchées. Ce co-produit de la fabrication du fromage a été associé, selon un procédé breveté, à d'autres films plastiques en vue d'obtenir un matériau multi-couches. Lequel présente des propriétés barrières à l'oxygène et à l'humidité dignes de copolymères comprenant de l'Evoh. Les partenaires du projet ont également mis en évidence, lors d'essais pilotes, que ce film barrière affichait un bon comportement thermomécanique.

Autre avantage du Wheylayer : associé par laminage et séchage au polypropylène (PP) ou au polyéthylène (PE), il peut être dissocié des autres couches via un bain enzymatique et permettre ainsi le recyclage complet de ce multi-couches. Actuellement en phase d'industrialisation, ce Wheylayer pourrait arriver sur le marché courant 2014. Une des entreprises coordinatrices du projet, la société Lajovic Tuba, le présentera lors du salon Interpack qui se tiendra à Düsseldorf du 8 au 14 mai 2014. Tout comme l'entreprise espagnole Serviplast. Les autres partenaires industriels étant Ilirija d.d., Nutra Research s.l., Dunreidy et Meierei Langenhorn.

Ces sociétés testent actuellement le process de fabrication de tubes, canettes, blisters et plateaux qui trouveront des applications dans les domaines de l'alimentaire, de la pharmacie et des cosmétiques.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Emballage/Lancement-d-un-film-barriere-issu-du-lactoserum-23833>
(28/01/2014)