

LiquiGlide, le revêtement révolutionnaire des emballages alimentaires

Une société norvégienne lance en septembre des tubes de mayonnaise aux parois anti-adhésives dans plusieurs pays européens. La technologie, développée par des ingénieurs américains quelques années plus tôt, n'a encore jamais été utilisée pour des produits alimentaires.

La fin de la mayonnaise qui colle aux parois de la bouteille est proche. Des tubes de sauces novateurs seront commercialisés d'ici septembre en Scandinavie, en Allemagne, en Belgique, aux Pays-Bas, au Luxembourg et dans les États baltes. Le norvégien Orkla, à l'origine de cette révolution alimentaire, a annoncé mardi 1er juillet un accord de licence avec LiquidGlide. La start-up a été fondée en 2012 par des ingénieurs du MIT, à Cambridge, aux États-Unis, qui ont mis au point une technologie permettant à n'importe quel contenant de glisser, comme de l'huile sur une poêle.

Le revêtement anti-adhésif a déjà séduit il y a trois mois la société américaine Elmer, spécialisée dans les flacons de colle, selon le média spécialisé *Food Production Daily*. Mais cette nouvelle signature profite pour la première fois au secteur alimentaire, en écho à la campagne virale de LiquidGlide :

Si le concept de l'emballage glissant n'est pas nouveau, sa non-toxicité est une première, précise le magazine américain *Wired*. À base de produits naturels, comestibles et approuvés par la FDA (Food and drug administration), la surface s'adapte au contenant. Pour ce faire, le revêtement est en partie... liquide. "Il est rigide comme un solide mais lubrifie comme un liquide", avait expliqué un étudiant au MIT lors de la présentation du produit, en 2013. La paroi intérieure reste ainsi en permanence humide grâce à un effet capillaire entre une couche solide et une couche liquide qui fait office de lubrifiant alimentaire.

Un algorithme ingénieux qui séduit également le secteur industriel. Fluidifier l'écoulement de pétrole ou de gaz dans les oléoducs fait partie des applications possibles. En attendant, LiquidGlide sonne le glas de la maltraitance des culs de bouteilles de mayo... et du gâchis. 15% en moyenne du contenu des tubes de ketchup, moutarde ou encore dentifrices sont jetés, selon une étude américaine.

Source : <http://www.metronews.fr/info/a-la-rentree-la-mayonnaise-ne-collera-plus-aux-parois-de-la-bouteille/mogf!zVxwLwsy7BMU/>