

По словам авторов проекта, аспирантки химического факультета ННГУ Натальи Шуклиной, пленка из крахмала и сахарозы разлагается в почве в течение 50–70 лет, что делает ее экологически безопасной. В отличие от обычного полиэтилена, она значительно продлевает срок хранения продуктов, оставаясь прочной и биоразлагаемой.

Разработка ННГУ является первой антимикробной упаковкой для пищевой промышленности, которая может быть изготовлена на стандартном оборудовании. Технология превращения гранул с солью цинка в упаковку доступна для коммерческого использования. В планах ученых дальнейшее развитие проекта и создание новых фармакологических соединений на основе органических солей цинка, отметила Шуклина.