

20.04.2016

Н. Кобзар

Харьковчане изобрели съедобный полиэтилен

Команда украинских ученых во главе с харьковчанином, сотрудником лаборатории генетики, биотехнологии и качества биосырья Института растениеводства им. Юрьева С. Тымчуком создали упаковочную пленку для продуктов питания на основе кукурузного крахмала. Работа над новым материалом, который легко утилизируется и не наносит вред окружающей среде, велась на протяжении 15 лет. По словам С. Тымчука, пакеты из экопленки могли бы выдержать до двух килограммов веса. В них спокойно можно заворачивать небольшие объемы продуктов, например, хлеб или колбасу. «Если на хлеб надеть нашу пленку, он остается свежим до четырех недель. Его даже можно есть, не снимая упаковку», – рассказал С. Тымчук ([Status quo](#)).

Обычный полиэтилен полностью не разлагается сотни лет, но харьковская пленка из крахмала растворяется в земле за полгода. А если ее бросить в кипяток, то минут через 15 она станет основой для бульона, заявили изобретатели.

Во Франции, Финляндии и Германии из такой пленки уже делают упаковку. Можно было бы позаимствовать технологию и закупать сорта, из которых добывают крахмал за рубежом. Но тогда Украина стала бы зависеть от сырья. Поэтому сорт кукурузы для приготовления пленки харьковчане вывели сами. На этапе рецепта в разработку включились специалисты университета питания и торговли. Некоторые аграрии уже выращивают сырье для биоупаковки.

Для изготовления «кукурузной» пленки не требуется дорогостоящее оборудование. Весь процесс производства – от зерна до готовой упаковки – занимает несколько часов. Правда, пакет из крахмала стоит дороже, чем полиэтиленовый.

С. Тымчук говорит, что наладить массовое производство пленки ему предлагают в России. Но харьковчанин отказывается, потому что хочет, чтобы Украина стала первой в использовании его экологической продукции.