

EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS

CASSIA ANGELA CERUTTI
GABRIELA JACOBS
PAGLIA SCUDELLER

PROFESSORA ANDREIA PASTORE FRANA



INTRODUÇÃO

Embalagens, quando consumidas de maneira exagerada e descartadas de maneira irregular - em lugar de serem encaminhadas para reciclagem - contribuem e muito para o esgotamento de aterros e lixões, dificultam a degradação de outros resíduos, são ingeridos por animais causando sua morte, poluem a paisagem e muitos outros tipos de impactos ambientais menos visíveis ao consumidor final, o aumento do consumo aumenta a demanda pela produção de embalagens, o que consome mais recursos naturais e gera mais resíduos.



PRODUÇÃO

Será produzida utilizando-se matéria prima normalmente descartada como lixo, exemplo a casca da batatinha e outros amidos, além de glicerina já que esta possui propriedades e características, como: inodora, não tóxica, incolor, biodegradável, plastificante, sendo absorvente de água.

OBJETIVO

Oferecer uma nova opção biodegradável de embalagem, para os mais variados fins.



A **goma xantana** é um polissacarídeo produzido naturalmente pela fermentação da bactéria *Xanthomonas campestris*. Ela é muito utilizada na indústria farmacêutica e também na gastronomia. Tem a **capacidade de espessar e estabilizar líquidos**, dando viscosidade à mistura. Quando é adicionada a um líquido quente ou frio e fica muito resistente ao congelamento e descongelamento.

