

Contact alimentaires: études et recherches

L'emballage destiné au conditionnement de produits alimentaires représente aujourd'hui un acteur économique important de l'industrie française européenne, assurant de nombreuses fonctions techniques (préservation, qualité, hygiène, moyen logistique, vecteur d'identification et de communication, etc.), mais également soumis à de fortes contraintes réglementaires liées à sa sécurité sanitaire.

De nombreuses équipes de recherche interviennent aujourd'hui sur des problématiques liées à l'emballage de produits alimentaires, répondant à des besoins variés exprimés par les industriels producteurs d'emballages, les utilisateurs de la filière alimentaire (industrie agroalimentaires, grande distribution), les consommateurs ou encore les instances réglementaires.

Plusieurs grands axes de recherche peuvent être aujourd'hui identifiés :

- ***L'impact de l'emballage sur la qualité et la sécurité des produits alimentaires.*** Cette thématique comprend notamment la maîtrise des phénomènes de migration de composés chimiques et de la formation de composés néoformés, abordés sous l'angle analytique et de modélisation. La qualité microbiologique des emballages est également prise en compte dans le cadre de travaux destinés à développer des méthodes de détection des microorganismes et de prévention de la bio-contamination des surfaces, ou encore des technologies de décontamination des emballages ou des aliments emballés ;
- la ***protection des produits alimentaires*** lors de leur distribution et la mise en place de systèmes et de procédures permettant d'identifier la provenance des matériaux et les substances utilisées afin d'en assurer la ***traçabilité*** ;
- l'impact de l'emballage sur les choix alimentaires des consommateurs, par des ***études ergonomiques et sensorielles.***