

TABLA 06.01: Ejemplos del empleo de la nanotecnología en embalaje de alimentos

% Nanomaterial	Nanomaterial	Tamaño	Matriz	Tipo de alimento	Función
4	MMT	-	Almidón de patata/Poliéster	Lechuga, espinaca	-
5	MMT	-	Citosan/Ácido acético	No en alimentos	Actividad Antimicrobial (AA)
5	MMT modificado orgánicamente	-	-	No en alimentos	AA
5	NPs Ag	76.8 nm	-	No en alimentos	AA
20	Zeolita + Ag	< 5 µm	-	No en alimentos	AA
-	TiO <sub>2</sub>	7 nm	Polipropileno	Lechuga	AA
-	Silicato de polietileno con Ag	90 nm	Polietileno	Zumo de manzana	AA
-		Placas 1 nm x 1 µm	Poliamida	Zumo de naranja	Efecto barrera (EB)
1	Nanoter™	3 µm	PET	-	EB
-	Laponita	20-30 nm x 1 nm	Harina de maíz	-	Fuerza y resistencia
12.5	TiO <sub>2</sub>	10-15 nm	PEO, PEG, PVC	-	EB
0.25	ZnO	70 nm	Hexagonal	Zumo de naranja	AA
-	NTC	-	Substrato polimérico ultradelgado	-	AA

