

Vitrine technologique en emballages durables

Soutenue par le MAPAQ, l'ITEGA teste des emballages alimentaires en les mettant à l'essai avec divers aliments.

Les performances des emballages ont été examinées au niveau de la conservation du produit puis de l'impact environnemental pour 7 catégories d'aliments.

Niveau de performance de l'emballage selon l'aliment sélectionné

Non applicable	Faible	Moyen	Bon
	•	••	•••

En collaboration avec :



Huile ► Bouteille

		Emb. 1	Emb. 2	Emb. 3	Emb. 4	Emb. 5	Emb. 6	Emb. 7
	Matière première (contenant) ►	HDPE	PET	Verre	Aluminium	PLA	Bio-PET	Bagasse - PET avec accélérateur de biodégradation
	Matière première (bouchon / fermeture) ►	HDPE	PET	PP	Aluminium	PP	PP	Bagasse - PET
Fonction de conservation de l'emballage	Rôle 1 Protéger contre l'oxygène	••	•	•••	•••	•	••	••
	Rôle 2 Protéger contre la lumière / UV	•	•	•	•••	•	•	•••
	Rôle 3 Préserver les qualités organoleptiques	••	••	••	•••	••	••	•••
Source de la matière première	Ressource non-renouvelable <i>Présence de contenu recyclé</i>	•	•	•	•			•
	Ressource renouvelable					••	••	••
Fin de vie de l'emballage	Recyclabilité	•••	•••	•••	•••	•	•••	••
	Compostabilité					•		

HDPE : Polyéthylène haute densité • PET : Polytéréphtalate d'éthylène • PP : Polypropylène • PLA : Acide polylactique

Produits laitiers

Produits carnés, poisson

Produits transformés

Huile, produits secs

Végétaux