

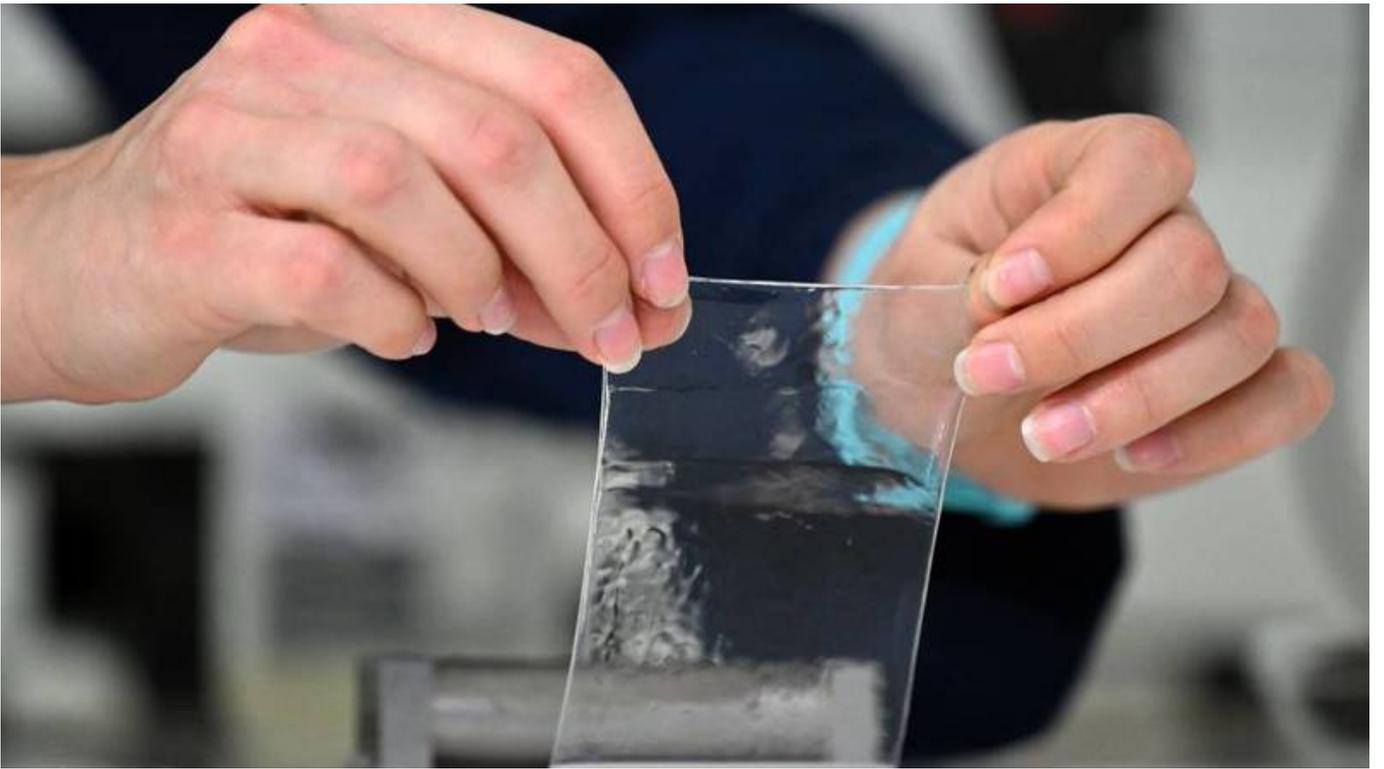
# الخلنج

منوعات, محطات

28 نوفمبر 2022 16:02 مساءً

## أغلفة منتجات قابلة للأكل





كيف نتجنب تغليف المشروبات والطعام بالبلاستيك لتقليل تلوث التربة والمحيطات؟ في لندن وجدت شركة ناشئة حلاً لهذه الإشكالية؛ إذ طورت أغلفة صالحة للأكل أو قابلة للتحلل الطبيعي، مصنوعة من الأعشاب البحرية

وبفضل هذه الفكرة، تتنافس شركة «نوتبلا» الناشئة هذا العام مع 15 مرشحاً في التصفيات النهائية، للفوز بجائزة إيرثشوت) التي أطلقها الأمير وليام لمكافأة الابتكارات المفيدة على صعيد حماية البيئة أو مكافحة تغير) Earthshot المناخ.

وبدأت مغامرة «نوتبلا» في مطبخ صغير بلندن. فقد سعى الفرنسي بيار باسلييه، والإسباني رودريجو جارسيا جونزاليس، وكلاهما يدرسان في الكلية الملكية للفنون في لندن للتدرب على تصميم منتجات مبتكرة، إلى صنع أغلفة غير ضارة بالبيئة.

ويحاول الطالبان تصميم عبوات من مواد طبيعية قابلة للتحلل، خلافاً للبلاستيك المتأتي من صناعة البتروكيماويات. وبعد اختبار نباتات مختلفة، وجدا مستخلصات من الأعشاب البحرية، وأدركا أنه يمكن تطوير حلول قريبة جداً مما يمكن أن يجدها في الطبيعة، تكون ربما صالحة للأكل.

وحقق مقطع فيديو يعرض فيه الطالبان فكرة الأغلفة المصنوعة على شكل فقاعة صالحة للأكل تسمى «أوهو»، انتشاراً كبيراً على الإنترنت، ما أثار اهتمام المستثمرين. وفي عام 2014، أسس الطالبان «نوتبلا»، وهي الآن في مرحلة توسع كبير بأكثر من 60 موظفاً، وباتت قريبة من تصنيع منتجاتها على نطاق صناعي.

ويمكن للغلاف الذي طورته الشركة وهو بحجم حبة طماطم كرزية كبيرة، ويُصنع من مستخلصات أعشاب بحرية من خلال مسار لا يزال سرياً أن يعلّب جميع أنواع السوائل: الماء، والكوكتيالات المخصصة للاستخدام خلال المهرجانات، أو مشروبات الطاقة التي تم توزيعها على سبيل المثال في عام 2019 للعدائين في ماراثون لندن.

وتصبح هذه المادة عند مضغها في الفم أشبه بحبة سكاكر ذات قوام هلامي.

وفي الوقت الحالي لا تزال منتجات «نوتبلا» أغلى ثمناً من المنتجات البلاستيكية، لكن من خلال البدء في إنتاج علبها % للوجبات الجاهزة، حُفّضت نسبة التكلفة الإضافية إلى ما يراوح بين 5 و10.