



PROPOSITION D'IDÉE ENTREPRENEURIAL

CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE ET EMBALLAGE ACTIF - FROMAGE

Description:

"QuesFres"



Emballage du fromage dans une atmosphère protectrice et / ou un emballage actif contrôlant efficacement l'augmentation des colonies de moisissures et de bactéries qui affectent traditionnellement la durée de conservation commerciale du fromage dans le point de vente et chez le consommateur et qui font perdre ses conditions organoleptiques telles que le fraîcheur.

Emballage actif qui évite l'oxydation du fromage, allonge l'expiration traditionnelle de la variété de fromage en question et prolonge la durée de conservation en faisant interagir de manière active et continue le fromage emballé avec le récipient.

Conditions requises pour la mise en œuvre (Innovation):



- Déterminer la durée de conservation du fromage dans des conditions normales.
- Réalisation des études microbiologiques des altérations au cours de la vie utile.
- Conception de l'emballage actif sur la base des données précédentes, déterminant l'agent ou l'élément actif qui prolongera la durée de vie du fromage à l'étude

Conditions requises pour la mise en œuvre (Commercialisation):



- Il est important que le département de marketing établisse une définition du produit aussi que la nécessité de prolonger sa durée de vie utile.
- Prendre en compte les optiques possibles de l'éco-conception de l'emballage conteneur.
- Analyse de la concurrence, positionnement du produit, etc.

CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE ET EMBALLAGE ACTIF - FROMAGE

Avantages de la proposition:



- Il faut évaluer positivement l'ascension des marques de distributeur, les nouveaux modèles familiaux de couples sans enfants, de familles monoparentales, l'importante augmentation de la population âgée, l'habitude de manger en dehors du foyer, le manque d'espace dans les foyers et dans le linéaire, ainsi que l'ergonomie de l'emballage.

Inconvénients de la proposition:



- Préserver les propriétés traditionnelles du fromage à son point de consommation optimal.
- Assurer la conservation du produit en bon état en cas d'erreur dans la chaîne du froid.
- Optimiser les coûts de distribution et d'utilisation de l'énergie.