

Abstract

Each of us unscrews the cap of a bottle often in a day, to drink soft or sparkling beverages. This operation, which can be considered trivial, can be harmful since inhomogeneity of the employed materials, defects of the thread and unsuitable storing conditions can lead to an incorrect behaviour of the cap and, in some cases, even to a poor gasproof of the bottle. In view of these foregoing, the quality of the cap should be accurately determined and monitored using the utmost instruments and techniques so to give information about the real performances of the enclosure under different conditions. The obtained data are indeed very useful for the design engineers and for the manufacturers of the final containers with the aim to prevent any situation that could be dangerous for the customer.

Riassunto

Più volte al giorno, ognuno di noi, svita il tappo di una bottiglia o di una bibita, naturale o gassata, senza però curarsi del rischio che si può correre durante questa operazione.

Difetti del filetto, discontinuità del materiale, condizioni di stoccaggio critiche, sono tutti quei parametri che possono influire negativamente sul corretto funzionamento della capsula e conseguentemente, alla tenuta della bottiglia stessa.

Tramite questa esperienza e grazie all'utilizzo di strumenti idonei e di nuova costruzione, si può capire dove intervenire e quindi migliorare la qualità di una capsula, fino ad ottenere un modello ideale del prodotto finito.

Tutto questo lavoro è necessario per prevenire situazioni pericolose per la salute del consumatore.