

PARA UNA MAYOR FRESCURA,
ALIMENTOS MÁS SALUDABLES Y
MÁS SEGUROS, MAYOR FLEXIBILIDAD
LOGÍSTICA Y MENOR
DESPILFARRO ALIMENTICIO



ENVASES ACTIVOS



UNA NUEVA ESTRATEGIA DE ENVASADO

Tradicionalmente los materiales de envasado tradicionales tales como los plásticos, el cristal y el cartón han sido diseñados de la manera más inerte posible. Sin embargo, los nuevos sistemas de envasado buscan el desarrollo de un papel más activo de los envases con la finalidad de mejorar la preservación y la calidad del producto. Este concepto se denomina "envase activo" y se caracteriza porque incorpora sustancias que interactúan en la atmósfera interna del envase o en el propio producto envasado.

Este folleto explica la diferencia entre diferentes tipos de envases activos e indica los beneficios que proporcionan al consumidor.

TIPOS DE ENVASES ACTIVOS

Todos los envases activos tienen algo en común, interactúan con el producto envasado y la atmósfera dentro del envase para prevenir la pérdida de la calidad y prolongar la vida útil del mismo.

Teniendo en cuenta que dependiendo del tipo de producto la pérdida de la calidad puede ser causada por factores diferentes, se requieren diferentes soluciones de envasado activo para alcanzar los efectos deseados en cada situación concreta

CARROÑEROS, EMISORES Y ADAPTADORES

Aunque existen muchas soluciones de envases activos específicos éstos se podrían englobar en tres tipos.

Carroñeros: soluciones que absorben sustancias del ambiente interior de los envases (por ejemplo: oxígeno, humedad, etileno);

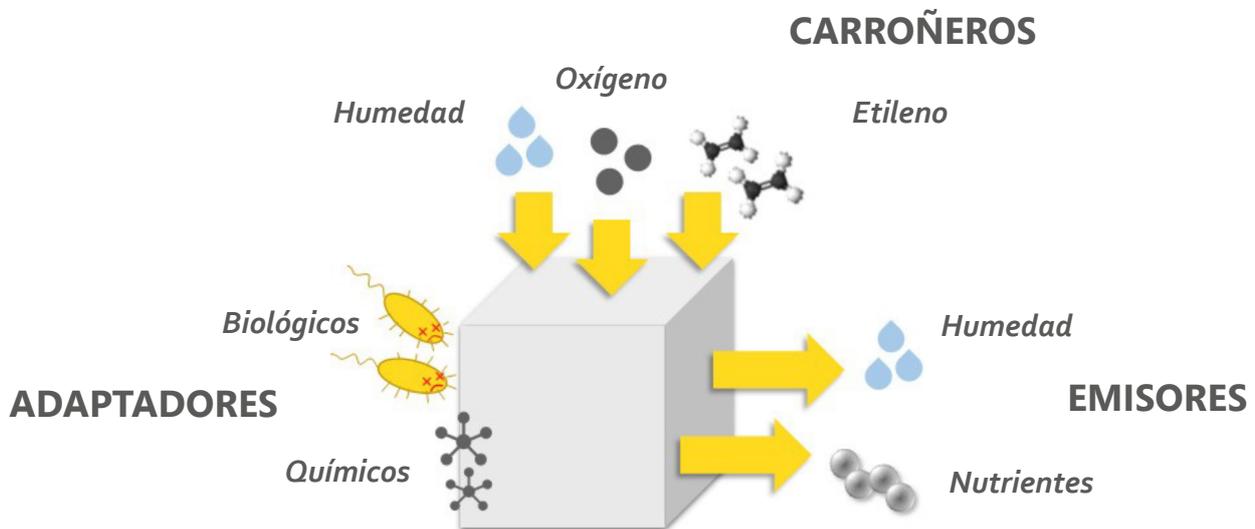
Emisores: soluciones que liberan sustancias en el embalaje (por ejemplo: CO₂, antioxidantes);

Adaptadores: se trata de soluciones que no absorben o liberan sustancias, pero provocan cambios químicos o biológicos deseables en el producto envasado, en la vida microbiana del producto envasado o en atmósfera interna del envase (por ejemplo, reducen la respiración o crecimiento de microorganismos).

UNA SOLUCIÓN DE ENVASE ACTIVOS PARA CADA SITUACIÓN

Dependiendo del tipo de producto, envasado o situación de uso, se pueden usar sistemas de envases activos diferentes para lograr uno u otros beneficios (véase también la última página de este folleto).

Los sistemas más extendidos de envasado de alimentos activos son aquellos que buscan el control de oxígeno, humedad, temperatura, sales, azúcar, ácidos y CO₂ dentro del producto envasado.

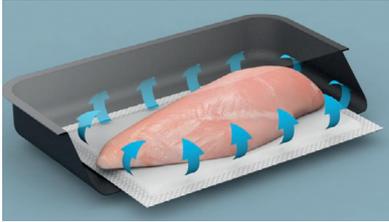


*¿Quieres saber más
sobre los envases
activos?*



EJEMPLOS COMERCIALES DE SOLUCIONES DE ENVASADO ACTIVO

El envase activo no es solo una cuestión de futuro, es algo ya actual. Probablemente no nos hayamos dado cuenta de que ya existen en el mercado varios tipos de envases activos. A continuación se detallan algunos ejemplos:



ALMOHADILLAS "CELCOMB"

Las almohadillas de Cellcomb absorben el exceso de líquidos y humedades y gradualmente reducen el dióxido de carbono (CO₂) del alimento envasado. De esta manera, composición del gas dentro del envase se mantiene, logrando que el crecimiento de las bacterias se reduzca a lo largo de su vida. Existen almohadillas diferentes para usos distintos.



ALMOHADILLAS "DRI-FRESH FRESH HOLD"

Estas almohadillas absorbedoras de humedad de Sirane pueden incluir una o más figuras adicionales dependiendo de la aplicación. Para frutas se pueden añadir, por ejemplo, antihongos y/o atmósferas funcionales de etileno. De esta forma, las almohadillas pueden mantener la calidad más tiempo e incrementar la seguridad alimentaria de varios tipos de alimentos frescos.



"RYOCOAT" & "EMULACTIV" COATINGS

Esta película antioxidante y antimicrobiana para papel y cartón de REPSOL YPF Lubricantes y Especialidades suelta lentamente extractos naturales volátiles con efectos antifúngicos y antioxidantes en el envase, evitando desperdicios de frutas y vegetales durante el transporte en el canal de distribución.



"FLOWER TRANSPORT GEL"

Este gel desarrollado por Flowercare Holland proporciona a las flores la humedad y los nutrientes durante el transporte y contiene componentes activos que previenen el crecimiento y proliferación de hongos tales como Botrytis. De esta forma el gel ayuda a mantener las flores frescas y prolongar su vida.



BiOn® ETHYL STOPPER

Estos sobres de bioconservación ayudan a mantener la calidad de la fruta fresca, vegetales y flores cortadas mediante la eliminación de etileno desde el aire alrededor de los productos, desacelerando así el proceso de maduración y extendiendo la vida útil.



AGELESS® OXYGEN SCAVENGERS

Estas bolsitas absorbentes de oxígeno de Mitsubishi Gas Chemical pueden utilizarse para diversas aplicaciones, incluyendo alimentos, textiles y electrónica. Como mantienen los niveles de oxígeno inferiores al 0,1% vol. evitan la oxidación de aceites/grasas, los cambios de color, la proliferación microbiana y las plagas, dando por resultado la calidad del producto mejorada y una vida útil más larga.

ACTIVE PACKAGING IN SHORT

VENTAJAS*

- » Proporciona una óptima conservación de alimentos y otros productos perecederos
- » Prolonga la vida útil del producto
- » Mantiene la calidad del producto a lo largo de la cadena de valor
- » Mejora la seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena de valor
- » Reduce los residuos de productos y envases a lo largo de la cadena de valor.
- » Reduce los costes de logística ofreciendo productos con una fecha de uso más prolongada y, por tanto, reducir el coste.
- » Mejora el atractivo de los productos a los ojos de los clientes y consumidores.

OPORTUNIDADES *

- » Reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos
- » Mejora las cualidades nutricionales y sensoriales de los alimentos
- » Los alimentos son más naturales con menos cantidad de conservantes y aditivos artificiales
- » Se reduce el producto y los residuos de los envases
- » Proporciona una mayor flexibilidad en los sistemas logísticos
- » Aumenta la eficiencia global de la cadena de valor

RETOS

- » No existe una única solución para todos los casos; se requiere la adaptación de la tecnología de envases activos para cada aplicación específica
- » El uso inadecuado puede tener efectos adversos
- » La disponibilidad de soluciones de envase activo (a excepción de los depuradores de oxígeno)
- » El tamaño mínimo requerido a menudo es alto.
- » La comunicación de los beneficios hacia los consumidores y los participantes en la cadena de valor

*: El hecho de que una tecnología específica de envases activos sea capaz o no de proporcionar ciertos efectos depende de muchos factores que tienen que ver con la composición del material activo y el ambiente en el que se consume el producto. Recomendamos siempre contactar con el fabricante del material activo para conocer si es adecuado o no para su aplicación y cuáles son los efectos que se alcanzarán.

SOBRE ACTINPAK

COST FP1405 ActInPak tiene como objetivo identificar y superar los obstáculos técnicos, sociales, económicos y legislativos claves para lograr una exitosa implementación de soluciones de envasado renovables basadas en fibra renovable tales como los envases activos e inteligentes. Actualmente, 43 países participan en la red en representación de 209 instituciones académicas, 35 centros técnicos y 83 socios industriales. Para obtener más información, visite el sitio web de ActInPak: www.actinpak.eu

COST (European Cooperation in Science and Technology) es una agencia de financiación para las redes de investigación e innovación. Sus acciones ayudan a conectar las iniciativas de investigación en toda Europa y apoyan a los científicos en el desarrollo de sus ideas y a ponerlas en común con sus compañeros. Esto mejora la investigación, la transferencia y la innovación. www.cost.eu

