

ENVASADO SUSTENTABLE

de proteínas húmedas

Por: Revista Empaque + Conversión

Las innovaciones en la industria del embalaje están ayudando a alcanzar un equilibrio entre el rendimiento y la sustentabilidad de los envases para productos como embutidos.

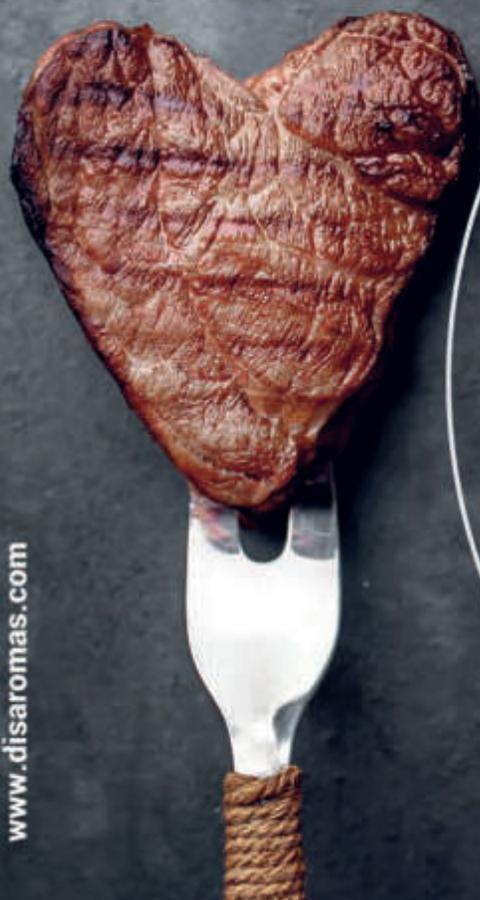
Si hay una tendencia que los productores de alimentos no pueden ignorar, es la sustentabilidad. En todos los sectores, los consumidores buscan formas de minimizar su impacto en el medio ambiente, a través de los productos que compran. De hecho, según Nielsen, el 73 % de los consumidores están dispuestos a cambiar sus hábitos de compra para ser más sostenibles.



De modo que la conveniencia y la sostenibilidad son dos de los principales impulsores del mercado de envasado de carnes, aves y mariscos, el cual está valorado en \$ 10.7 mil millones de dólares, según un estudio adelantado por Meat, Poultry and Seafood Packaging. Se espera que este valor se expanda, impulsado, en parte, por una tasa de crecimiento anual compuesta para el

Disaromas S.A.
La Naturaleza en esencia

www.disaromas.com



La **TÉCNOLOGÍA** de nuestros **DESARROLLOS** para la industria **CÁRNICA, ASEGURAN:**

Soluciones especializadas en cubrir notas **no deseadas** en productos terminados

Sabores únicos y acordes a las **matrices cárnicas** de nuestros clientes

Propuestas en línea con las **tendencias de la industria**

Saborización con recuentos menores de cargas microbianas que garantiza una **vida útil más larga**

Estar en línea con la **normatividad de la industria**

Soluciones que **potencializan notas cárnicas** específicas

Fabricación logística y suministro local

Optimización de procesos productivos según la **necesidad del cliente**

Encuétranos en





envasado de productos del mar, de alrededor del 5 % hasta 2027, de acuerdo con un estudio de Global Seafood Packaging Market.

Prácticamente todos los formatos de envasado contribuirán al crecimiento del mercado con un rendimiento particularmente fuerte del envasado en atmósfera modificada y el envasado al vacío. Se proyecta que este último se expandirá a una tasa de crecimiento anual compuesta del 7,9 % hasta 2024, según Freedonia en su estudio de mercado de envasado.

En la actualidad, las carnes, aves y mariscos representan el 81 % de este mercado, siendo el segmento que presenta mayores retos. Por un lado, los consumidores se sienten preocupados al comprar un producto empacado en una bandeja

“*Se necesita un equilibrio entre la sostenibilidad y el rendimiento, y las innovaciones en la industria del empaque están ayudando a alcanzarlo.*”

de espuma de poliestireno, cubierta con una película de plástico. Por el otro, la industria necesita la funcionalidad de esos materiales para mantener la frescura. De manera que se necesita un equilibrio entre la sostenibilidad y el rendimiento, y las innovaciones en la industria del embalaje están ayudando a alcanzarlo.

Un cambio en los materiales

Los empaques biodegradables multicapa fabricados por la empresa mexicana Zubex mediante su tecnología Zubiox, son una de estas innovaciones. Aunque su aspecto es igual al de los plásticos tradicionales, los empaques fabricados con esta tecnología son biodegradables en condiciones anaeróbicas de vertederos, siendo así una solución de envasado amigable con el planeta.

“Inicialmente fue ideado para ser utilizado en productos de uso corto y de un solo uso, como las fundas para jamones, donde congelas el producto y en cuestión de 24 horas se reban el producto y la funda se convierte en basura”, señala Gabriel Santos, director de Sustentabilidad, Innovación y Nuevos Negocios de Zubex, quien resalta que desde 2017 esta tecnología es transversal a todos los productos de la compañía, empezando por bolsas termoencogibles, *pouches* y *films*.

Según el reporte Food Packaging Trend Report 2020, de Mintel, la tendencia es clara: menos plástico y materiales de un solo uso, y envases de alimentos más reciclables y sostenibles.

Por su parte, Plantic Technologies le ha apostado a la fabricación de empaques que utilizan una combinación de PET y PE reciclado con materiales de alta barrera a base de plantas, los que posteriormente pasan por un proceso de revestimiento por extrusión.

“Al usar PET reciclado, no estamos agregando a la montaña de desechos plásticos que se acumulan en nuestros océanos y vertederos, y el uso de una barrera a base de plantas permite que el empaque se recicle y tiene mayores beneficios para nuestro planeta al reducir las emisiones de CO₂”, afirma Warwick Armstrong, gerente general de la compañía con sede en Melbourne, Australia.

Según Mintel, en su reporte Food Packaging Trend Report 2020, la tendencia es clara: menos plástico y materiales de un solo uso, y envases de alimentos más reciclables y sostenibles. Esto representa importantes oportunidades para que el sector trabaje en torno a nuevos materiales y estilos de empaque que utilicen elementos de origen natural, y a una transición a empaques y envases cada vez más aptos para el reciclaje o abono. ♻️