



EMPAQUES PARA ALIMENTOS con material posconsumo

Aunque el camino pueda ser largo e intrincado, sí es posible desarrollar empaques para alimentos con material posconsumo, le mostramos algunas iniciativas y cómo se proyecta esta aplicación en América Latina.



Qué pasaría si una de las funciones elementales que cumplen los empaques plásticos para alimentos falla?, ¿si un empaque no está en capacidad de preservar la calidad y seguridad del alimento que contiene?, ¿si se pone en riesgo la salud del consumidor?

Estos son tan solo algunos de los cuestionamientos que surgen cuando se aborda la posibilidad de incluir material reciclado posconsumo en empaques que tienen contacto directo con alimentos.

Por décadas, las industrias plástica y de envasado han sabido evolucionar de forma casi armónica para alcanzar un nivel de tecnicidad preciso que



permita garantizar el desarrollo de envases que se ajustan a los requisitos de los alimentos: preservar su calidad, prolongar su vida útil y prevenir problemas de seguridad alimentaria. Estas, entre otras muchas cualidades que hacen del plástico el material para empaques de alimentos por excelencia, han llevado a ver con escepticismo la posibilidad de que alimentos entren en contacto directo con empaques hechos a base de material posconsumo. Pero no necesariamente todos los materiales vírgenes empleados en envases para alimentos cumplen con sus funciones básicas. Esto, sumado a la crisis de reputación del plástico de cara a la contaminación ambiental por su inadecuada disposición, hace necesario enfocar la mirada hacia nuevos horizontes de procesamiento y transformación del material.

DE LO TÉCNICO A LO NORMATIVO, EL DESAFÍO COMÚN

En la actualidad, los fabricantes de empaques que buscan integrar materiales reciclados se enfrentan a dificultades técnicas que van desde la recolección de la materia prima hasta su procesamiento, el ajuste de las propiedades de transferencia de masa y la necesidad de descifrar la sostenibilidad real de sus innovaciones.

A modo de ver de Daniel Gómez, consultor de economía circular en Esenttia, el principal reto que sortean las compañías decididas a emplear materiales reciclados para contacto con alimentos es comprobar el origen controlado del material; es decir, garantizar, por ejemplo, que el plástico a reciclar se usó en alimentos y tendrá el mismo destino, así como que los sistemas de lavado y descontaminado que emplea son efectivos para retirar los contaminantes del plástico reciclado.

Otro de los retos significativos –según destaca el consultor– es superar las limitaciones de compatibilidad de los materiales de barrera con plásticos reciclados. Es decir, desarrollar un sistema efectivo que permita usar tecnología multicapa para emplear material reciclado en empaques de alimentos pero con una barrera lo suficientemente funcional para aislar el contenido reciclado del producto.

Por su parte, Pablo Marín, gerente de calidad en Enka (Empresa colombiana dedicada al reciclaje de botellas de PET posconsumo con capacidad de procesar hasta 30.000 toneladas de PET anualmente), menciona que los desafíos para incorporar materiales reciclados a empaques con contacto con alimentos abarcan desde la recolección hasta lo legislativo y lo tecnológico. Según indica, el procesador requiere garantizar que no hay afectación a la salud ni migración de contenido en sus materiales reciclados, asegurar la calidad de recolección y reciclado para garantizar la inocuidad de los materiales, y apostar por la incorporación de tecnologías para la separación de materiales.

A estos desafíos se suma el estricto pero necesario cumplimiento de las normativas establecidas a nivel global en este tema. Mientras en América Latina



¡VOLVIERON LAS FERIAS!

**Alimentos
& Bebidas
PerúExpo**

Nos volvemos a encontrar



Villa Ciudad Ferial
Pantanos de Villa

PROVEEDORES PARA:

BODEGAS

MARKETS

MERCADOS

HORECA

En simultáneo con



Nuevos clientes Nuevos proveedores

5 eventos en simultáneo, pensados para que tu empresa se reencuentre cara a cara con profesionales del sector gastronómico y hotelero:

Perfil del visitante:

Responsables de: HOTELES; RESTAURANTES, PANADERÍAS-PASTELERÍAS, HELADERÍAS, CAFETERÍAS; CATERING, BODEGAS y Tiendas de abarrotes. MINERAS, SECTOR SALUD y EDUCATIVO.



RESERVA TU STAND

Escanéame



VILLA
Ciudad Ferial

Oficina: (511) 446 1886

Informes: (51) 987 157 107

info@gastromaq.pe

www.gastromaq.pe



Stand individual de 4m²



En paralelo
5 ferias más



las puertas permanecen más cerradas que abiertas, Estados Unidos y la Unión Europea han avanzado significativamente en normativas que, en perspectiva, apuntan a facilitar la incorporación de material posconsumo y su regulación.



Fabricantes reconocidos como Erema, Starlinger y Amcor ya emplean y comercializan tecnologías de limpieza que eliminan por completo contaminantes del plástico. Por ejemplo, recientemente la tecnología Starlinger recoSTAR PET iV+ y FG, empleada en descontaminación de rPET (PET reciclado) demostró alta confiabilidad al ser operada en condiciones controladas.

Ioniqa, la empresa de tecnología limpia de la Universidad Tecnológica de Eindhoven en Países Bajos, patentó una tecnología capaz de cerrar el círculo de los plásticos. Con este desarrollo es posible transformar todos los tipos y colores de residuos de PET en recurso para nuevo PET de calidad virgen.

INTEGRACIÓN DE ALTERNATIVAS PARA UN FUTURO PROMISORIO

Si bien es cierto que el PET es uno de los plásticos con el índice de reciclaje más alto en el mundo y es reconocido por su uso en empaques en contacto con alimentos, también se sabe que su recolección, clasificación y procesamiento pueden llegar a ser aún más costosos que adquirir el material virgen. Por esto, para incorporar eficientemente materiales reciclados a empaques en contacto con alimentos será necesario integrar tecnologías y materiales alternativos. Por ejemplo: soluciones que sustituyen los recursos petrolíferos no renovables por bioplásticos desarrollados a partir de los cultivos de maíz y caña de azúcar aptos para el compostaje doméstico. Esto, en tanto se demuestre que la producción de estos materiales es más sostenible que las alternativas no renovables, por medio de un análisis de ciclo de vida.

Un referente a seguir en esta gran labor será, sin duda, la decidida apuesta del parlamento europeo de implantar una economía circular del plástico para 2050. Entre las acciones específicas para lograrlo sobresalen: mejorar el diseño y apoyar la innovación para que los empaques plásticos sean más fáciles de reciclar; mejorar la recolección selectiva de los residuos de plástico para garantizar la calidad en la industria del reciclaje, y además, crear y apoyar mercados para los plásticos reciclados y reutilizables. ^{1A}

EN AMÉRICA LATINA

Aunque en los países miembros y asociados de MERCOSUR está prohibida la reutilización de materiales plásticos en contacto con alimentos, hay algunas excepciones para usarlo. Por ejemplo, se permite utilizar botellas de PET rellenables en bebidas carbonatadas no alcohólicas, así como botellas de PET reciclado descontaminado con una barrera de PET virgen que entre en contacto con la bebida. De igual manera, se autoriza el uso de una y varias capas de PET reciclado en tanto su descontaminación haya sido validada en laboratorios internacionalmente reconocidos y aprobados por la FDA o la EFSA. Dichas aprobaciones deberán también ser registradas por las respectivas autoridades sanitarias de cada país.

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA, UN PASO ADELANTE

Son muchas las compañías alrededor del globo que están enfocando sus esfuerzos en el desarrollo de soluciones en distintos ámbitos para facilitar que el plástico reciclado –PET especialmente– pueda llegar a estar en contacto con alimentos, estas son algunas iniciativas:

