

PRESENTADA UNA COMPLETA GUÍA DE LAS ÚLTIMAS INVESTIGACIONES EN ENVASADO: “TECNOLOGÍAS DE ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA”

Los cambios en el estilo de vida de los países industrializados, con un aumento de los hogares con personas mayores de 50 años, personas solas y hogares sin niños, han provocado la aparición de nuevos criterios en el consumo de alimentos. Los consumidores demandan cada vez más, por un lado, productos frescos y “naturales”, es decir, con menos contenido en aditivos o libres de ellos y, por otro lado, productos listos para consumir, de rápida preparación, como los platos precocinados.

Ante esta situación, la industria agroalimentaria está desarrollando e implementado nuevas tecnologías de producción y conservación que garantizan la calidad de los alimentos y prolongan su vida útil. Se trata de las tecnologías de envasado en atmósfera protectora, que se aplican en multitud de productos y procesos, conservan en gran medida las cualidades organolépticas de los alimentos y prolongan su vida comercial en hasta dos y tres veces el tiempo que se lograría con tecnologías convencionales.

Con el propósito de dar a conocer estas tecnologías de envasado, se ha elaborado el Informe de Vigilancia Tecnológica titulado “Tecnologías de envasado en atmósfera protectora”, a petición de ASEACAM, la Asociación Empresarial de Alimentos de la Comunidad de Madrid, y con el apoyo de la Dirección General de Universidades e Investigación, a través del Círculo de Innovación de Biotecnología del Sistema madri+d, y en cooperación con la Confederación Empresarial de Madrid (CEIM).

El libro, presentado el pasado 24 de noviembre en CEIM, hace un análisis de los principales grupos de tecnologías: aplicación de vacío, atmósfera controlada y atmósfera modificada, así como de los procesos y envases necesarios para su utilización en los diferentes tipos de productos.

El informe va dirigido tanto a los sectores industriales como a los investigadores, a los que propone áreas de investigación, y a los administraciones,

a las que indica áreas de legislación y ayuda a los diferentes sectores.

Antes de la presentación del libro, Luis Sánchez, Director General de Agricultura y Alimentación, habló sobre el “Panorama del sector alimentario en la Comunidad de Madrid” y, a continuación, Rosario Martín de Santos, Catedrática de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos y perteneciente al Círculo de Innovación de Biotecnología de la Universidad Complutense de Madrid fue la encargada de presentar el estudio.

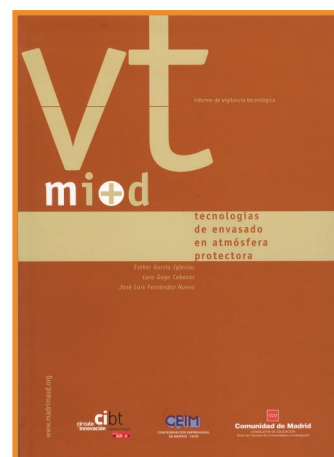
Explicó que el libro comienza definiendo las principales tecnologías de envasado en atmósferas protectoras, cómo afectan a la vida útil de los alimentos, a qué productos conviene aplicar cada una, así como los componentes que la forman, es decir, gases, materiales y equipos.

Dichas tecnologías son: aplicación de vacío, cuando se evacua por completo el aire del interior del recipiente; atmósfera controlada, si se inyecta un gas o mezcla de gases tras la eliminación del aire y se somete a un control constante durante el periodo de almacenamiento; y atmósfera modificada, cuando se extrae el aire del envase y se introduce una atmósfera creada artificialmente cuya composición no puede controlarse a lo largo del tiempo.

Tendencias de envasado para el futuro

Además de las técnicas que ya están consolidadas, Martín de Santos mencionó que uno de los principales elementos de interés del libro radica en que muestra también las principales tendencias en envasado que ya se están desarrollando y que constituyen el futuro de este campo.

La primera de estas tendencias son los envasados activos, que tienen como objetivo incrementar el tiempo de conservación de los alimentos y preservar o potenciar sus propiedades organolépticas, liberando sustancias de interés como antimicrobianos, antioxidantes, aromas, etc. o retirando compuestos indeseables (oxígeno, etileno, olores...). Se está produciendo un crecimiento exponencial de estos nuevos envases.



Otra tendencia son los envasados inteligentes, que aportan información sobre la calidad de un producto, por ejemplo etiquetas inteligentes que cambian de color si se produce rotura de la cadena del frío o aparición de microbios. Las películas comestibles son el tercer grupo de novedades hacia las que se orienta el envasado. Son películas biodegradables que suelen estar realizadas con polisacáridos, lípidos o proteínas. Protegen del exterior y pueden conferir propiedades de interés si incorporan antioxidantes, antimicrobianos, saborizantes u otros agentes. Martín de Santos recordó que las tendencias en envasado también van hacia una mayor preocupación por contribuir a la sostenibilidad y protección del medio ambiente, mediante envases biodegradables.

Guía de las principales investigaciones

La parte final del libro incluye un mapa de los grupos de investigación que están realizando investigaciones sobre envasado en toda España, con fichas técnicas que incluyen cada grupo, su coordinador, líneas de investigación, financiación y servicios. También se contemplan los proyectos que hay por cada grupo de alimentos, así como las principales patentes y solicitudes de patentes relacionadas con el envasado en atmósfera protectora de los últimos años, a nivel nacional e internacional.