

## **Especialistas debatem as tendências e inovações em embalagens no Painei Anuga FoodTec**

No último dia 04 de maio, o Painei Anuga FoodTec reuniu cerca de 100 profissionais da cadeia produtiva de embalagens, no auditório da CNI (Confederação Nacional da Indústria), em São Paulo. Este é o 103º evento realizado pelo Instituto de Embalagens que tem a missão de difundir o conhecimento sobre embalagens para profissionais do setor.

Assunta Napolitano Camilo, diretora do Instituto de Embalagens, visitou a Prowein, feira de vinhos e bebidas alcoólicas, e a Anuga FoodTec, feira internacional da indústria de alimentos e bebidas, na Alemanha, trazendo para o evento a sua visão sobre as novidades e tendências. Ela citou o crescente uso da tampa de rosca de alumínio na categoria de vinhos como opção de praticidade e conveniência. “Um terço dos bons vinhos já adotaram esta solução de fechamento”, afirma.

As embalagens flexíveis seguem aumentando a sua participação nas prateleiras de alimentos e bebidas. Mas também a transparência é um recurso que tem sido cada vez mais utilizado para permitir aos consumidores visualizarem o produto e que oferecem maior shelf life. “A japonesa Totai desenvolveu uma embalagem stand-up pouch retortable transparente com barreira, utilizando filme PET com deposição de óxido de silício e alumínio”, diz. Cada vez mais, segundo ela, o pouch com transparência vem sendo utilizado como opção na categoria de sopas e leites.

Potes PET de boca larga com barreira Plasmax. Essa nova solução é possível graças à nova sopradora Blomax da KHS. “As embalagens oferecem a transparência do vidro, além de barreira de óxido de silício que aumenta o shelf-life do produto”, afirma Marcelo Martini, gerente comercial da empresa. Segundo ele, o shelf-life de sucos em garrafas de 300 ml (aumenta de 3 para 8 meses) e em garrafas de 1 litro (aumenta de 4 para 12 meses) com a nova tecnologia.

Luiz Henrique Franco Nalini, engenheiro de aplicações da Ulma Packaging, falou sobre a nova tecnologia da empresa que foi apresentada na Anuga FoodTec: a termoseladora TSA 1200. “Trata-se da tecnologia de maior crescimento para bandejas pré-formadas para pratos prontos. Embala mais em menos tempo, podendo operar até 120 bandejas por minuto”, afirma.

### **Sobre o Instituto de Embalagens**

Fundado em 2005, o Instituto de Embalagens tem o objetivo de levar conhecimento para o setor de embalagens, visando o seu avanço e crescimento. O trabalho consiste na coordenação e realização de cursos, encontros, treinamentos e publicações técnicas.

Desde a criação do Kit de Referências de Embalagens, primeiro material didático do Instituto de Embalagens, a entidade já publicou 16 livros e realizou 72 cursos e 103 eventos, com a participação de mais de 7 mil profissionais.

A crença do Instituto de Embalagens é que melhores embalagens promovem melhor qualidade de vida.

**Informações**

**Tel.: (11) 2854-7770/3431-0727**

[comunicacao@institutodeembalagens.com.br](mailto:comunicacao@institutodeembalagens.com.br)

[www.institutodeembalagens.com.br](http://www.institutodeembalagens.com.br)