

Nº 06 – 02.05.18/ EVCOM / mayo, São Paulo

ANUTEC BRAZIL muestra tecnología para la industria de embalajes de carnes



Evento señala lo que es de más moderno para atender los cambios de los hábitos de los consumidores

Uno de los grandes desafíos de la industria de alimentos, principalmente en los productos in natura, es la manutención de la cualidad de los alimentos por días o hasta semanas después de embalados. Pensando en aumentar el tempo de vida de carnes de origen bovina, de aves, cerdo y mismo pescados, empresas están desarrollando innovaciones tecnológicas que muchas veces los consumidores finales no perciben. Esas novedades están entre los destaques de ANUTEC BRAZIL, Feria Internacional de Proveedores para las industrias de Carnes y Proteína Animal, que se pasa entre el 07 y 09 de agosto, en Expotrade Convention Center, en Curitiba (PR) y reúne los principales players mundiales del sector.

Una de las soluciones presentadas es de embalajes con atmosfera modificada (ATM), tecnología que retira la mayor parte del oxígeno residual presente en los embalajes, introduciendo una mezcla de gases, generalmente nitrógeno y dióxido de carbono, para preservar el producto. “La carne picada costumbre resistir hasta tres días en las estantes de los supermercados o en los refrigeradores domésticos cuando guardados en una bandeja de poliestireno convencional. Pero en nuestras bandejas con ATM, pasa para 20 días de validez”, explica Gilmar Fernandes, de HP Embalajes, empresa que estará en el evento.

Además, la industria ya empieza a hacer cambios también para atender a las demandas por productos ecológicamente conscientes. Hoy la sustentabilidad es de gran preocupación de una parte de los consumidores y de las empresas que están haciendo de todo para los atender.

Un ejemplo es la Kuraray, también presente en ANUTEC. La empresa desarrolló la tecnología Plantic, un plástico fabricado a partir del almidón de maíz que usa hasta 85% de materiales renovables en su composición. Funcionando como una especie de filme para embalar productos o realizar el cierre de embalajes, es 100% biodegradable y mantiene olores y oxígeno fuera de los alimentos, preservando frescor y aroma de estos.

“Los tiempos cambiaran y el mercado necesita abrir los ojos para eso. ANUTEC BRAZIL cumple exactamente ese objetivo de actualizar el mercado con las tecnologías avanzadas, tanto con la parte de exposición, donde los principales proveedores mundiales del sector están presentes, como también por medio del congreso organizado con ITAL, Instituto de Tecnología de Alimentos, en lo cual abordaremos a las nuevas tecnologías y el futuro del sector de carne.” Según Cassiano Facchinetti, director general de Koelnmesse Brasil.

Contato para imprensa:

Daniela Barbará

Alexandra Santos

E-mail

daniela@evcom.com.br

Tel.

+5511 3676-1637

+5511 3586-8539

Koelnmesse Organização de Feiras Ltda.

Avenida Francisco Matarazzo, 1752, cj 1704

CEP 05001-200 São Paulo/SP, Brasil

CNPJ. 21.572.082/0001-19

Tel. +55 11 3024-0030

Diretor Geral:

Cassiano Facchinetti

comercial@koelnmesse.com.br

Además del sector de embalajes, la feria completa los sectores de procesamiento, refrigeración, seguridad alimentaria, logística, ingredientes y servicios. Algunas grandes industrias mundiales que confirman presencia en el evento son: Ulma Packaging, Linco, SunnyVale, Bettcher, Tecmaes, Multivac, Poly-Clip, New Max, Jarvis, entre otras. La feria reúne representantes de toda el área de proteína animal y muestra desde el abate hasta la mesa del consumidor, explicando que hay una cadena de empresas responsables por cuidar de la calidad del producto final” confirma.

Page
2/3

El local de realización de ANUTEC BRAZIL, Expotrade Convention Center, es considerado lo mayor centro de exposiciones y convenciones de la región sur del Brasil, con 34.000m² de área construida y una localización estratégica: solo a 17 km del aeropuerto internacional Afonso Pena, 10 km del centro de Curitiba y 2 km del Terminal de autobús de Pinhais. El espacio tiene 3 mil plazas de aparcamiento, además de toda la infraestructura de aire acondicionado y telefonía requisitada por un evento de esa magnitud.

La acreditación para visitar la feria está abierta en la página web www.anutecbrazil.com.br. Para las empresas que tienen interés en exponer en el evento, el contacto es: (11) 3874-0030.

Servicio:

ANUTEC BRAZIL 2018

Fecha: 07 a 09 de agosto de 2018

Local: Expo Trade Convention Center

Dirección: Rodovia Deputado Leopoldo Jacomel, 10454 - Vila Amélia, Pinhais – PR

Hora: de 1:00 a las 8:00 pm

Acreditación para visitantes: www.anutecbrazil.com.br

Koelnmesse – Global Competence in Food and FoodTec

Koelnmesse es líder internacional en la implementación de ferias de alimentos y servicios y productos relacionados a procesamiento de alimentos y bebidas. Ferias como Anuga, ISM – Feria Internacional de Dulces y Galletas y Anuga FoodTec son reconocidas en todo el mundo como líderes en el sector de alimentos y bebidas en otros mercados emergentes en todo el mundo, como China, India, Tailandia, Emiratos Árabes Unidos y Turquía. Con esas actividades globales, Koelnmesse ofrece a sus clientes una completa cartera de eventos cualificado, en distintos mercados, que garantizan una red de negocios internacional y sustentable.

Más informaciones: <http://www.global-competence.net/food/>

Sobre Koelnmesse Brazil

Page

3/3

Actualmente, Koelnmesse organiza seis férias em Brasil: la feria de moda infantil FIT 0/16, realizada dos veces al año em São Paulo; Pueri Expo, Feria Internacional de Negocios en Puericultura, evento inspirado en la mayor feria de productos de niños del mundo, "Kind + Jugend"; o WellFood Ingredients, Summit Internacional de Ingredientes Funcionales y Nutracéuticos, y el lanzamiento de ANUFOOD Brazil, Feria Internacional Exclusiva para el sector de alimentos y bebidas, inspirador en Anuga, que se pasará en 2019. En Curitiba se pasa a cada dos años ANUTEC Brazil, feria de tecnología para la industria de alimentos. Koelnmesse Brasil está en São Paulo, con un equipo con más de 10 años de experiencia en la organización de grandes eventos para muchas industrias. Con el comando del director Cassiano Facchinetti, la filial brasileña es responsable por los eventos internacionales de Koelnmesse, además del futuro desarrollo de las actividades comerciales en el país.

Informaciones para la Prensa - EVCOM

Daniela Barbará - daniela@evcom.com.br

+ 55 (11) 36761637 / + 55 (11) 999837800