

Avances en Nutrición Humana. Ventajas e Inconvenientes.
Universitat d'Estiu Rafael Altamira, Universitat d'Alacant
Alacant, 19-23 de juliol de 2004

NUEVOS ENVASES PARA ALIMENTOS

Rafael Gavara

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA (CSIC),
Lab. de Envases, Apdo. Correos 73, 46100 Burjassot (Valencia).

El uso de materiales plásticos en el diseño de envases para alimentos se ha generalizado en la mayoría de tecnologías de conservación. Para algunas (envasado aséptico, MAP, altas presiones), los materiales de origen polimérico han formado parte de su desarrollo y están bien implantados, para otras como las conservas, se presentan como materiales alternativos a los tradicionales envases de vidrio y hojalata.

En esta presentación se pretende dar una visión panorámica sobre lo que son los materiales poliméricos y sus propiedades fundamentales en el diseño de envases para alimentos, presentando los materiales de uso común y algunas de sus aplicaciones en las diferentes tecnologías de procesado de alimento. A continuación se plantean los procesos de transferencia de masa, permeación, sorción y migración, y su incidencia potencial en el alimento.

Los procesos de transferencia de masa deben tenerse en cuenta durante el diseño de un envase para garantizar la estabilidad y calidad del producto durante su vida útil. Del estudio de estas propiedades se ha podido conocer los mecanismos que tienen lugar y en la actualidad se utiliza para diseñar sistemas de envasado específico para un producto concreto. De las tendencias actuales en ciencia y tecnología de envases destaca el desarrollo de envases activos. En la última parte de esta presentación se realizará una revisión de estos nuevos envases, en los que el envase juega un papel activo en la calidad y seguridad del alimento envasado.