

Embalagem de alimentos como um facilitador na conservação e comercialização dos produtos alimentícios industrializados

Embalagem: Proteger o que vende, e vender o que protege.

Profa. Andreлина Maria Pinheiro Santos

Universidade Federal de Pernambuco, Curso de Engenharia de Alimentos

Email: andreлина.pinheiro@ee.ufpe.br

Resumo

Atualmente existe uma busca por desenvolvimento de pesquisas com o objetivo de aumentar a vida de prateleira dos produtos alimentícios, contribuindo desta forma com a redução do desperdício de alimentos, chegando a atingir aproximadamente 60% dos alimentos produzidos. Iniciando a perda a partir da colheita. Neste cenário, observam-se um crescente número de pesquisas no setor de embalagens. As embalagens há muitos anos vem sendo utilizadas como uma poderosa ferramenta na conservação dos alimentos, aumentando a vida de prateleira e principalmente vendendo o produto. Fazendo uso de uma frase bastante utilizado pelo grupo de marketing: “*Embalagem: vender o que protege, proteger o que vende*”. Com este pensamento, observamos pesquisas na fabricação de novos materiais aplicando a nanotecnologia para melhorar as propriedades mecânicas e de barreiras destes materiais que podem ser utilizados na fabricação de novas embalagens. A adição de antioxidantes, aromatizantes, corantes, as embalagens inteligentes ou ativas. Existem ainda pesquisas para desenvolver sensores ou biossensores com a capacidade de rastrear o alimento, e a partir da leitura dos registros gerados, e conseqüentemente ter um controle de todas as etapas até chegar ao consumidor e até mesmo as cooperativas de reciclagens. Nos últimos 20 anos, podemos verificar o crescimento em pesquisas na obtenção de metodologias para fabricação de revestimentos

comestíveis como também filmes nanoestruturados utilizando biopolímeros, tendo uma das grandes vantagens obtenção de embalagens biodegradáveis, reduzindo o impacto ambiental. Estes revestimentos ou filmes nanoestruturados podem ser aplicados em produtos de origem vegetal ou animal, aumentando a sua vida de prateleira. Todos estes investimentos em pesquisas realizadas no setor de embalagens, incentivando pesquisadores desenvolverem, aprimorarem e otimizarem seus processos visando a aplicação industrial podem ser observados pelas inúmeras publicações sobre tema nos últimos anos. E, como um dos resultados mais esperados a redução do desperdício de alimentos, um desafio a ser alcançando para os próximos anos.

Palavras-chave: embalagens ativas, filmes nanoestruturados, desperdício, conservação, biopolímeros