

Embalagens Alimentícias

Mais funções do que você imagina!

Quando pensamos em embalagens alimentícias, dificilmente compreendemos seu real valor e função. A verdade é que as embalagens são o primeiro contato do consumidor com o produto alimentício, portanto sua importância vai bem além do básico.

Nesse artigo você irá conhecer as principais **funções das embalagens alimentícias!**

- **Quais são as principais funções das embalagens alimentícias?**

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a embalagem alimentícia deve cobrir, empacotar, envasar, proteger ou manter, especificamente ou não, matérias-primas, produtos semi elaborados ou produtos acabados.

Então as embalagens devem:

- **Proteger** os alimentos em seu interior, principalmente quando ele é transportado. Isso porque todo alimento é transportado em algum momento, então a embalagem deve ser bem resistente para evitar lacerações em seu exterior.

- **Conservar** o produto. Não se sabe quanto tempo o alimento pode ficar em transportadoras ou em prateleiras. Por isso, é muito importante que as embalagens sejam capazes de bloquear fatores externos, como oxigênio, luz, e até mesmo microorganismos presentes na atmosfera.

Além disso, a tecnologia possibilita que a embalagem seja esterilizada antes de colocar o produto. Isso garante a validação da qualidade do alimento em sua compra, incluindo a estabilidade da cor, sabor e aroma.

- **Informar** o consumidor sobre o conteúdo alimentício. De acordo com a ANVISA, as embalagens alimentícias devem informar:

- as denominações de venda (especificação de produto. Leite *integral*, por exemplo);
- a lista de ingredientes em ordem decrescente, considerando aquele em maior quantidade em primeiro lugar, considerando também a água (a não ser que o produto seja líquido), os aditivos complementares (ao final da lista).

Nos casos de alimentos de um ingrediente só (como açúcar, ou farinha de trigo, por exemplo), ou se o ingrediente composto representar menos de 25% da composição do alimento, não é necessário apresentar a lista de ingredientes

- o conteúdo líquido, ou seja, a proporção de líquido do produto (deve estar em massa ou volume).

- Prazo de validade (se o prazo foi inferior a 3 meses, colocar o dia e o mês. Caso seja superior a 3 meses, apenas o mês e o ano)

Alguns alimentos não precisam adicionar data de validade, como bebidas alcoólicas com mais de 10% de teor alcoólico, frutas e hortaliças, sal, doces e salgados produzidos em padarias para o consumo dentro do prazo de 24h, vinagre, açúcar sólido, ou em gomas de mascar, balas e caramelos

- Identificação da origem (onde foi fabricado) e do fabricante;

- Identificação do lote;

- Instruções sobre o preparo e uso do alimento (quando for o caso);

- Informações nutritivas.

Os únicos alimentos que não precisam de todas essas informações são aqueles com tamanho inferior a 10cm². Nesses casos, só é necessário a denominação de venda e de marca.

- **Conveniência** no preparo, consumo direto, abertura e fechamento de embalagem e personalização de consumo, são funções das embalagens alimentícias também. Isso busca trazer mais praticidade e conforto para o consumidor.

- **Sustentabilidade.** Essa é uma tendência no mercado de embalagens alimentícias. Muitos consumidores procuram por embalagens recicláveis, para ajudar o meio ambiente.

Na ABX você encontra embalagens produzidas em PEBD (Polietileno de Baixa Densidade), PEAD (Polietileno de Alta Densidade) e PP (Polipropileno). Todos esses materiais são recicláveis e de alta qualidade, protegendo e conservando da melhor forma o seu produto.

Você ainda pode escolher de acordo com o que mais combina com sua necessidade. Temos embalagens lisas, coringa para qualquer tipo de produto alimentício, e também as especiais para panificações e hortaliças.

Saiba mais em: <https://abxembalagens.com.br/produtos/>