

Curso anual Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

Presentación SEALED AIR ARGENTINA

PROPOSITO DEL ENVASE Y DEL PROCESO DE ENVASADO



AGENDA

- Presentación de la compañía Sealed Air
- Propósito del envase y del proceso de envasado
- Finalidad
- Objetivos comerciales: Boxed Beef – Case Ready
- Aspectos técnicos: Vacío - MAP
- Tipos de envases: Flexibles – Rígidos
- Características y propiedades: Bolsas – Laminados – Films – Bandejas
- Relación con la conservación (vida útil) y presentación de la carne. Aspectos de calidad

Slide 2

c1

cerrii, 4/13/2009

Presentación de la Compañía Sealed Air

Dedicada al desarrollo y producción de sistemas de envasado y de embalaje de protección

Sealed Air – Marcas reconocidas



**Burbujas
amortiguadoras**



**Productos
postales**



Espuma in situ



**Films
retráctiles**



**Envasado
alimentario
termocontraíble
al vacío**

Principales mercados

- Carne procesada y ahumada
- Carne fresca y congelada
- Queso
- Aviar
- Pescado y Productos del mar
- Panadería
- Frutas y Verduras
- Platos Preparados y Foodservice

Gran distribución



Propósito del envase y del proceso de envasado:

- **Finalidad**

Por definición de envase

Todo producto fabricado con materiales de cualquier naturaleza, que se utilice para:

- Contener
- Proteger
- Manipular
- Distribuir
- Presentar

mercadería, desde las materias primas hasta los alimentos procesados en cualquier fase de la cadena de fabricación, distribución y consumo.

BOXED BEEF

Objetivos comerciales

BOXED BEEF:

Definición



Cortes envasados al **vacío** con bolsas multicapa alta barrera termocontraíbles, etiquetados y empacados en cajas de cartón

BOXED BEEF:

Características

- Envasado de cortes que normalmente no están destinados al consumidor final sino a la distribución mayorista o minorista => **Producto intermedio**
- El frigorífico desposta las reses y prepara los cortes primarios y sub-primarios, que entrega envasados al vacío listos para su distribución.
- Destino: **mercado doméstico** o para **exportación**.

BOXED BEEF:

Ventajas

- OPTIMIZACIÓN DE **COSTOS**
- MEJORA LA **CALIDAD** DE LA CARNE
- FAVORECE LA **LOGISTICA**
- MEJORA EL APROVECHAMIENTO DE LA **CAPACIDAD DE FRIO**
- POSIBILITA MAYORES **VENTAS**

BOXED BEEF

Aspectos técnicos

PUNTOS ASOCIADOS AL ENVASADO AL VACÍO

COLOR

OLOR

DRIPPING

MICROBIOLOGÍA

MADURADO

VIDA ÚTIL

ENVASES

Características

- Bolsas coextruidas, multicapa.
- Barrera al oxígeno.
- Barrera al dióxido de carbono.
- Barrera al vapor de agua.
- Termocontraíbles.
- Termosellables.
- Imprimibles.
- Resistencia mecánica.
- Propiedades ópticas, brillo, transparencia.

Aspectos de calidad para obtener un producto óptimo

- pH = -5.9.
- Contaminación inicial mínima.
- Temperatura del producto: 4°C máximo.
- Temperatura de Sala de Despostada: 10°C máximo.
- Humedad relativa ambiente mínima.
- Volumen residual: 6 mb. (máx).
- Termocontracción en agua 85-87°C.
- Temperatura de almacenamiento y distribución: -1°C +1°C.
- Buenas prácticas de envasado:
 - Elegir la medida adecuada para cada corte.
 - Procurar no ensuciar el área de sellado.
 - Posicionar correctamente sobre la barra de sellado (pliegues).
 - Evitar manipuleo.
 - No arrojar paquetes.

Sistema de envasado de carne para congelado

Sistemas de envasado para carne para congelado:

Objetivos

- Automatizar operación de envasado de carne para congelado
- Adaptar producto a requerimiento del mercado
- Destino: **Mercado de exportación.**

Sistemas de envasado para carne para congelado:

Envasado al vacio: Material de envase

- Envasado en bolsas “BNBLA”
- Coextruidas
- Termosellables
- Termocontraibles

Sistemas de envasado de carne para congelado:

Envasado al vacío: Equipamiento

- Todas las máquinas de campana disponibles para envasado al vacío de carne enfriada
- Túnel de termocontracción por agua caliente
- Equipo removedor de agua

Sistemas de envasado para carne para congelado:

Envasado sin vacío: Material de envase

- Film Poliolefínico MRX 1000
- Coextrusión multicapa
- No barrera al O₂
- Espesor 19 μ / 25 μ
- Capacidad de termocontracción libre: 65%



Sistemas de envasado de carne para congelado:

Envasado sin vacío: Equipamiento

- Máquina ULMA PV 350 / PV 550
- Longitud de la bolsa: 220 mm en adelante
- Largo de producto: 150 mm en adelante
- Ancho de producto: 60 – 290 mm // 450 mm
- Alto de producto: 25 – 225 mm
- Producción:
- Hasta 60 packs/min.
- Avance 18 m/min. de film

- Túnel de termocontracción por aire caliente



CASE READY

Objetivos comerciales

CASE READY

Objetivos comerciales

- Llegar directo al consumidor final
- Estandarizar producto
- Minimizar mermas
- Construcción de marca
- Diferenciación

CASE READY:

Definición

Case-Ready, listo para góndola. Término utilizado para los envases preparados de forma centralizada, de productos frescos en unidad consumidor, sin preparación adicional por el supermercado.



ENVASE CASE READY:

Características

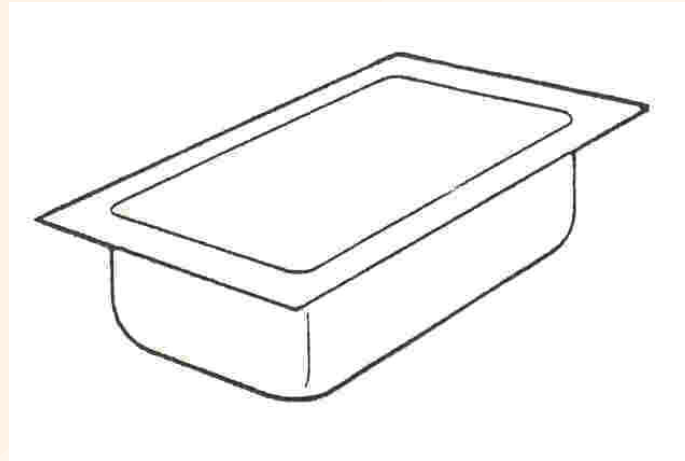
- Los envases están destinados al consumidor final.
- La presentación es **fundamental**.
- Los envases deben adaptarse a las necesidades de los consumidores finales. Usos y costumbres locales.
- El envase sirve de plataforma de comunicación para el productor.
- La calidad de la presentación debe mantenerse a lo largo de todo el ciclo comercial.



CASE READY

Envasado al vacío - Termoformado

Es un sistema en el cual se obtiene un paquete, utilizando dos láminas de material coextruido (tapa o lámina superior y fondo o lámina inferior) en un tipo de máquinas llamadas termoformadoras.



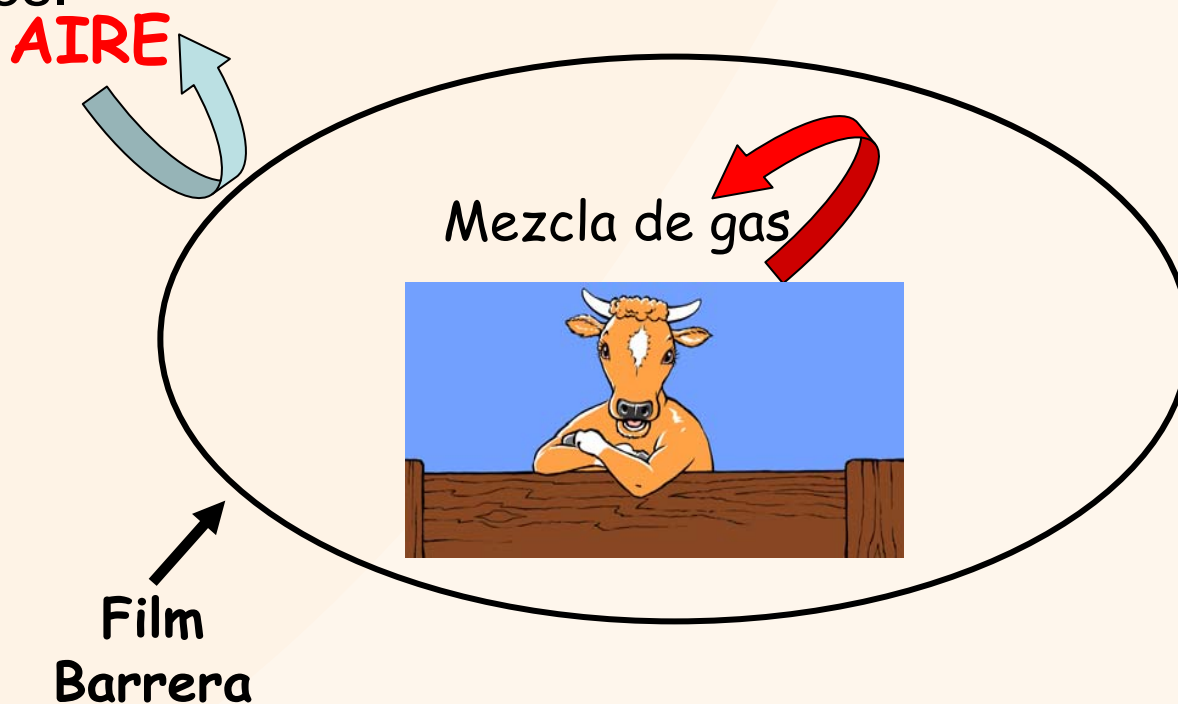
CASE READY

Envasado al vacio - Termoformado Muestra productos



EL ENVASADO EN MAP

Es un sistema de conservación que consiste en el almacenaje de un producto en material barrera, herméticamente cerrado, donde se ha evacuado el aire y sustituido por una mezcla de gases.



EL ENVASADO EN MAP

- En Europa el sistema MAP se ha convertido en el envasado de referencia para los productos frescos perecederos como:
 - Carne fresca
 - Fiambres feteados
 - Quesos
 - Platos preparados
 - Pescado fresco



MAP => CARNE FRESCA

Impacto sobre el producto “carne”

- Permite obtener de 8 – 12 días de vida útil
- Identificación de marca, u origen
- Posibilita trazabilidad del producto
- Mejora higienico sanitaria respecto elaboración tradicional en punto de venta
- Optimiza manejo y control de stocks y evita pérdidas por obsolescencias
- Estandarización de la calidad, y presentación entre puntos de venta

SISTEMAS DE ENVASADO MAP



TERMOSELLADO

Materiales de envase

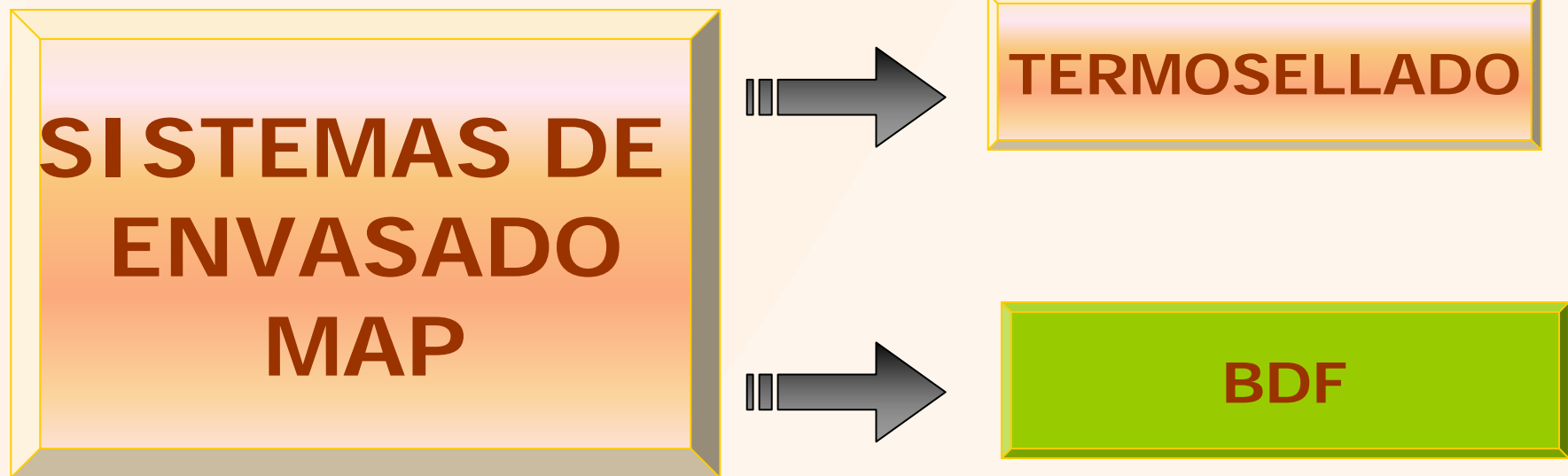
- Film LID 1050 (25 micras)
 - Coextrusión multicapa
 - Barrera al O₂
 - Anti-niebla
 - Termosellable para sistemas de sellado perimetral para bandejas
 - Termocontraible en estación de sellado
-
- Bandejas de PS expandido, o de PP sólidas laminadas con película sellante coextruida multicapa barrera al O₂.

MAP => TERMOSELLADO

Muestra productos



SISTEMAS DE ENVASADO MAP



MAP - BDF

Materiales de envase

- Film BDF 2060 (19 – 25 micrones)
- Coextrusión multicapa
- Alta barrera al O₂
- Anti-niebla
- Termosellable para sistemas de formado y sellado horizontal
- Termocontraible en tunel de aire caliente

- Bandejas de PS expandido, o sólidas de PP.

MAP => BDF

Muestra productos



***MUCHAS
GRACIAS !!***

daniel.r.marquez@sealedair.com