

El envase alimentario tiene un papel activo en el mantenimiento y conservación del alimento envasado

Como consumidores cada día queremos estar más informados de los componentes y nutrientes de los alimentos que consumimos. En este sentido, aunque el envasado de alimentos tiene como principal función protegerlos y preservarlos de la contaminación exterior, la información que incluye cobra cada vez más importancia para los consumidores, ya que el envasado alimentario debe tener en cuenta la interacción que se produce entre los alimentos y el envase utilizado, para mejorar así su vida útil.

Como consumidores cada día queremos estar más informados de los componentes y nutrientes de los alimentos que consumimos. En este sentido, aunque el **envasado de alimentos** tiene como principal función protegerlos y preservarlos de la contaminación exterior, la información que incluye cobra cada vez más importancia para los consumidores, ya que el envasado alimentario debe tener en cuenta la interacción que se produce entre los alimentos y el envase utilizado, para mejorar así su vida útil.

Es cierto que el envasado protege a los alimentos de factores ambientales como el calor, la luz, la humedad, el oxígeno o los microorganismos. No obstante, de este modo, contribuye también a prolongar la vida de los alimentos. Esto es, retarda las reacciones enzimáticas, microbianas y bioquímicas mediante el control de la temperatura y la humedad; la adición de productos como sal, azúcar, dióxido de carbono, o ácidos naturales; o sustracción del oxígeno. No obstante, todo esto, debe completarse con un envasado efectivo.

Por ello, en los últimos años se trabaja tanto en desarrollar tecnologías que permitan un envasado correcto, como en regular los criterios que rigen el etiquetado de los mismos. En la industria alimentaria, los conocidos como envases activos, aquellos que interactúan con el producto para mejorar su vida útil o su calidad, se imponen. De este modo, los envases empleados ejercen un papel activo en el mantenimiento del alimento envasado, de ahí la importancia de elegir el más adecuado según la finalidad o el tipo de alimento que contengan.

Así, por ejemplo, uno de los más utilizados para el envasado de productos cárnicos curados es el sistema absorbente de oxígeno, que elimina el oxígeno residual o entrante, retardando el deterioro del alimento. Los absorbentes de oxígeno más utilizados son las sales de hierro y pueden encontrarse en pequeñas bolsitas, en las etiquetas o directamente incorporados en el material del envase. Por otra parte, para los productos frescos como la carne, el queso, algunas frutas y hortalizas, interesa, para su conservación, el control del dióxido de carbono. En estos casos, la modalidad más extendida es eliminarlo utilizando

películas comestibles aplicadas sobre el alimento.

Para evitar que algunos alimentos crujientes como las galletas se ablanden, el envasado que se utiliza cuida especialmente el control de la humedad. Estos sistemas ayudan a controlar la actividad del agua, reduciendo el crecimiento microbiano. Este sistema también se emplea para eliminar el agua de los productos congelados y los fluidos de los productos cárnicos. Asimismo, también es muy común el uso de sistemas con sustancias antimicrobianas, que se utilizan para asegurar la calidad y seguridad alimentaria, reduciendo la superficie de contaminación de la comida procesada. Se pueden incorporar directamente en los envases, para que se vayan liberando poco a poco en la superficie del alimento o, se pueden utilizar en forma de vapor.

Por tanto, el envasado activo nos permite, tanto a nivel de educación e información, como de sanidad, facilitar las elecciones de compra y preparación de alimentos, lo que incide, si lo utilizamos correctamente, en una mayor conservación de los productos y, en definitiva, en una alimentación más saludable.
