

SEGURIDAD ALIMENTARIA

FEDEMCO defiende la higiene de la madera en una jornada sobre envases de pescado en Madrid

El acto, organizado en el Ministerio de Economía por las plataformas tecnológicas del envase (PACKNET) y de la pesca (PTEPA) contó con la asistencia de más de 70 profesionales.



Hoy miércoles, FEDEMCO fue invitado a impartir una ponencia centrada sobre todo en el estudio higiénico de envases de madera para pescado (en línea con lo que ya se ha comunicado al sector). Esto tuvo lugar dentro de una jornada organizada en el Ministerio de Economía por las plataformas tecnológicas del envase (PACKNET) y de la pesca (PTEPA), y que contó con la asistencia de más de 70 profesionales.

El acto fue abierto con una ponencia de la patronal de la transformación del pescado ANFACO-CECOPECA que hizo un repaso de los retos y tendencias en el envasado de pescado fresco, congelado, transformado, etc. tanto en envases de transporte como de uso doméstico. Destacó la importancia del comportamiento microbiológico de los materiales de envase, la necesidad de alargar la vida útil del pescado, así como de reducir el impacto ambiental y aligerar los envases para una misma resistencia.

También participaron como ponentes representantes de otros sistemas de envases tradicionales de poliestireno expandido (ANAPE), de cartón (San Cayetano-Hinojosa), así como se presentaron novedades en cuanto a envases de policarbonato (CIPASI-FRESHBOX).

De la comunicación de la representante de ANAPE (Asociación Nacional de Poliestireno Expandido), se destaca que su sector es consciente de que prima el precio en sus envases frente a otros criterios, así como de la mala imagen del reciclado de este material y que ha emprendido varias iniciativas para corregir ambas cosas.

CIPASI, que aspiran a competir con los envases de transporte de poliestireno, presentó las ventajas logísticas al distribuirse en plano, poderse montar de forma manual o automática, y ganar volumen de pescado transportado en un palet. Este envase plantea retos a la recuperación del residuo.

SAN CAYETANO defendió ventajas similares a las de CIPASI, destacando su resistencia a la humedad.

La jornada también contó con la participación de ponencias de los institutos tecnológicos del plástico AIMPLAS, y del envase ITENE. Ambos destacaron desarrollos de envases activos, a los que se añaden sustancias que ayudan a alargar la vida comercial del pescado en unidades de consumo. La utilización de bioplásticos parece tener un techo o nicho de mercado limitado por su mayor precio.

Más información: Fernando Trénor, Director