

# Ottimizzazione della sicurezza e dell'integrità dei prodotti con Essential Food Packaging

Ora che la salute e l'igiene sono diventate priorità ancora più importanti di fronte alle attuali sfide globali, Sealed Air, spiega il ruolo degli imballaggi nella protezione degli alimenti



**N**egli ultimi due anni i rivenditori hanno lavorato duramente per rispondere in modo proattivo al dibattito sull'uso di tutti i tipi di imballaggi in plastica. L'opinione pubblica richiede un consumo "senza imballaggi". In tempi di domanda e offerta imprevedibili abbinati a una maggiore necessità di protezione alimentare, sia i retailer sia i consumatori sono tornati sui loro passi e hanno riconosciuto i vantaggi significativi che l'imballaggio apporta, in particolare se si tratta di alimenti.

Fortunatamente, esistono soluzioni di imballaggio che non solo soddisfano l'attuale richiesta di protezione e igiene per questi prodotti, ma rispondono anche alla domanda di





sostenibilità, in termini di riduzione sia dei rifiuti alimentari sia di quelli di imballaggio. Sealed Air ha effettuato una serie di comunicazioni relativamente a Essential Food Packaging (EFP) <https://sealedair.com/food-packaging/lets-be-clear-about-single-use-plastics> per definirlo più specificamente, in modo da distinguerlo da alcune materie plastiche monouso che hanno fatto maggiormente notizia.

Gli imballaggi alimentari a marchio CRYOVAC®, che hanno stabilito il punto di riferimento globale per l'EFP, sono la soluzione ideale per soddisfare le esigenze principali di retailer e consumatori, proteggendo gli alimenti e prolungandone la durata di conservazione. Ad esempio, è stato provato che il confezionamento sottovuoto skin CRYOVAC® Darfresh® prolunga la durata di conservazione del pollame di quasi 4 volte (da 5-6 giorni a 20 giorni) rispetto alla soluzione avvolta in PVC, contribuendo a ridurre significativamente gli sprechi alimentari. Esattamente come il confezio-

namento sottovuoto CRYOVAC® Darfresh®, il film CRYOVAC® BDF® e i sacchi CRYOVAC® OptiDure™, si adattano perfettamente agli attuali requisiti omni-canale, secondo cui gli imballaggi devono essere idonei tanto ai negozi fisici, quanto all'e-commerce e alla distribuzione a lunga distanza.

I prodotti sono in confezioni ermetiche evitando perdite e rischi di contaminazione esterna.

In tutti i casi, gli imballaggi alimentari a marchio CRYOVAC® non solo forniscono una robusta barriera all'ossigeno e alla crescita microbologica, ma riducono anche significativamente l'uso della plastica rispetto a molte altre soluzioni di imballaggio in plastica, massimizzando l'efficienza degli imballaggi e la sostenibilità degli alimenti nella catena di approvvigionamento.

Nel clima attuale, la capacità di CRYOVAC® di proteggere contro il deterioramento microbiologico è ancora più importante, mantenendo il cibo al sicuro da microrganismi, come batteri, lieviti, muffe e

virus. È quindi evidente che l'intera catena di approvvigionamento dell'industria alimentare ha il dovere di valutare attentamente ciò che è meglio per la protezione, l'igiene e la sostenibilità degli alimenti in questi tempi difficili.

Nella discussione sull'uso delle materie plastiche e sulla sua riduzione, l'aspetto della sicurezza alimentare non viene spesso visto come la massima priorità. In modo analogo, nonostante le migliori intenzioni di tutte le parti in gioco, le alternative di imballaggio non si rivelano esattamente sostenibili, tenendo conto dell'intera catena di approvvigionamento. Tuttavia, è emersa una più chiara comprensione del ruolo degli imballaggi alimentari e ciò costituirà un reale beneficio per tutti noi. Tornando a ragionare sulle cose fondamentali, l'imballaggio alimentare essenziale esiste per proteggere i prodotti che acquistiamo nel modo più sostenibile possibile, ed è proprio qui che l'imballaggio, come quello CRYOVAC® ha un importante ruolo da svolgere. 🏢