



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Evolución y tendencias en envases para platos preparados: ecodiseño y reciclado

Evolución y tendencias en envases para platos preparados: ecodiseño y reciclado

Martes, 18 de julio 2023

La industria de platos preparados diseña envases seguros, prácticos y que incluyan materiales reciclados, reciclables o, incluso, compostables o reutilizables. Los envases son un elemento importante en la industria alimentaria, pues garantizan que un alimento es seguro para su consumo, evitando tanto el crecimiento de microorganismos potencialmente dañinos, como el deterioro del producto o la contaminación cruzada, perjudicial para las personas con alergias o intolerancias.

Los envases han vivido una constante y rápida evolución en los últimos años buscando alargar la vida útil del producto, eliminar olores y posibilitando un transporte y almacenamiento más higiénico.

Hace diez años lo fundamental era garantizar la seguridad alimentaria de los productos y alargar su frescura y vida útil. La sostenibilidad era secundaria. En 2013, triunfaban los envases de plástico o los metálicos, y es a partir de 2017 cuando el plástico PET reciclado (rPET) apareció en la industria alimentaria junto al debate sobre su capacidad de mantener la seguridad alimentaria.

Actualmente se prioriza el frenético ritmo de vida de los consumidores, por lo que se diseña teniendo en cuenta la adecuada protección y la facilidad para que el producto se pueda consumir en cualquier lugar. Equipos multidisciplinares de químicos, nutricionistas, chefs, informáticos e ingenieros se unen para diseñar no solamente envases seguros, prácticos y que faciliten el cocinado, sino que, además, sean reciclados, reciclables o, incluso, compostables o reutilizables.

Los consumidores valoran que el *packaging* sea respetuoso con el medioambiente, lo que supone todo un reto para la industria alimentaria y, especialmente, para los fabricantes de platos preparados, que trabajan para adecuarse a estas dos nuevas exigencias. Así aparecen tendencias como el ecodiseño, que busca reducir el impacto ambiental de los productos a lo largo de su ciclo de vida, o la eliminación del plástico superfluo o su sustitución por otros materiales como el vidrio o el cartón, o incluso el uso de envases que emplean plástico recuperado de los mares y océanos.

“Muchas de las compañías del sector van por delante de la legislación en su compromiso con el medio ambiente y, en especial, la adecuada gestión del plástico. De hecho, la gran mayoría ya ha adoptado medidas como el rediseño, la reducción de peso del envase o el empleo de plástico reciclado para tratar de minimizar la presencia de este material en sus formatos, demostrando su firme compromiso con el cuidado del medioambiente”, explica **Álvaro Aguilar**, secretario general de la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (Asefapre).

Noticias Relacionadas

- [Tecnología y colaboración, claves para afrontar el tsunami que viene en materia de envases](#)
- [RPET o PLA: ¿cuál es el material más sostenible para los envases desechables?](#)
- [El fin de los envases monouso: cómo afecta la nueva ley de residuos a las colectividades](#)
- [Ecodiseño, monomateriales y reciclado, tendencias hacia el nuevo packaging](#)