



Tamaño compacto. Precio compacto.



... con GRAN precisión y control.

El NUEVO agitador electromagnético **Impulse™ Compact** es un maestro de la precisión para medir botanas, nueces, frutas, vegetales... y hasta dulces.

¿Cuáles son las novedades? Su tamaño más pequeño, precio, tiempo de entrega... y dos años de garantía.

- medición exacta
- inicio/paro instantáneo
- libre de aceite, cojinetes, cintas, o partes desprendibles
- gran variedad de tamaños y configuraciones

Vea **Impulse™ Compact** y obtenga información sobre cómo funciona con otros sistemas, incluyendo los clasificadores ópticos **Optyx®**. Llame al (52) 442.210.1390 hoy mismo.

IMPULSE™
Compact

Visítenos en
ExpoPack
2006 stand
1517

La Solución Precisa.

KEY
KEY TECHNOLOGY

Los Envases para Alimentos y su Diseño

Por Hiram Cruz Cortés / Asesorías y Normatividad, AMEE.

Actualmente, los envases son esenciales para la comercialización de los alimentos, ya que además de ofrecer una mejor conservación, mayor tiempo de vida de anaquel y seguridad e información para el consumidor, deben generar un impacto visual que los diferencie de productos similares para lograr la preferencia de los consumidores a quienes va dirigido el producto, es decir, que los envases tienen como funciones principales: contener, proteger y presentar un producto para su comercialización al detalle, como es el caso de los alimentos.

Por otra parte, es importante tomar en cuenta que a nivel global se han venido presentando cambios que impactan en el diseño de envases para alimentos y productos de con-

Generadores de Ozono

- Desde 250 hasta 1,200 miligramos por hora
- Led indicador de funcionamiento
- Indicador de entrada de aire seco
- Operación al vacío o con presión de aire seco
- Fabricado con materiales inertes al ozono

Tel. México: (55) 2474-8457
 Tel. Fábrica: (777) 380-0791
 Fax sin costo: 01800-202-3845
 e-mail: info@instapura.com.mx
 Subida a Chalma 2044, Lomas Tetela
 62158, Cuernavaca, Morelos, México
www.instapura.com.mx



sumo en general. Entre los cambios que definen el diseño de envases para alimentos están:

a) Cambios en los hábitos de compra

Hace algunos años, al ir a la tienda existía un contacto directo entre el consumidor y el tendero, quién era la persona que ofrecía los productos con tal de vender. Actualmente, cada vez más observamos tiendas de «auto servicio», en las que el consumidor tiene, según los expertos, tres segundos para decidir la compra entre productos similares ó análogos y llevarse uno solo. Es aquí cuando el envase debe llevar a cabo la función de vendedor silencioso.

Otro aspecto importante que ha cambiado los hábitos de compra en los últimos años, es la aparición del código de barras, que entre otras ventajas, ofrece rapidez en el cobro de las mercancías, ya que anteriormente se hacía a mano corriendo el riesgo de incurrir en un error de marcación.

b) Cambios en los hábitos de consumo

Sin duda, uno de las características de la sociedad actual, es que las personas contamos con menos tiempo para llevar a cabo nuestra actividades: menos tiempo para las reuniones, menos tiempo para ir al gimnasio, menos tiempo para trabajar, menos tiempo para comer, etc., por lo que los envases deben estar diseñados para poder envasar «comidas rápidas», como sopas, cremas, salsas, etc.

Además de que el consumidor ha optado por preferir alimentos saludables, por lo que podemos encontrar productos *light*, con linaza, multigranos, con omega 3, deslactosados, bajos en colesterol, etc.

c) Cambios en los sistemas de distribución.

Cada vez, es más evidente el desarrollo de centros de distribución en zonas estratégicas del país, ya que las empresas buscan reducir costos de almacenaje. A través de los

códigos de barras que permiten a los fabricantes manejar información variable relativa al producto, tal como fechas, cantidades, dimensiones, datos logísticos y administrativos, e información de mutuo interés, para el industrial, transportista, mayorista y detallista, se ha podido agilizar el movimiento de mercancías paletizadas.

En la actualidad, la identificación por radiofrecuencia (RFID, por sus siglas en inglés) comienza a ser un requisito para la distribución de productos por parte de las grandes cadenas comerciales como Wal – Mart. Con sistemas RFID las aplicaciones del manejo de material pasan de sistemas simples de localización de material a sistemas que optimizan el servicio al cliente, espacio, mano de obra y equipo.

Los sistemas de identificación automática pueden rastrear o monitorear todas las funciones básicas que una bodega desempeña: recepción, almacenamiento, recolección y carga de productos.

d) Cambios demográficos

Actualmente, los alimentos y productos de consumo van dirigidos a un mercado de personas específico, para niños, para las amas de casa, para la población joven y para los

adultos. Cada uno de ellos exige un producto (y envase) acorde a su personalidad, la imagen del producto a través del envase es lo que vende:

- Para niños: Envases con colores alegres y llamativos, en los que los personajes y/o caricaturas de «moda» son utilizados como herramienta de *marketing*.
- Para amas de casa: Envases con colores frescos, novedosos y económicos, que además demuestren practicidad, novedad y buen gusto.
- Para jóvenes: Envases totalmente ergonómicos, que reflejen dinamismo y «estatus».
- Para adultos mayores: Envases de fácil apertura, con gráficos grandes y textos legibles.

e) Cambio de «vendedor silencioso» a «vendedor activo e inteligente».

El objetivo de los envases activos es disminuir la velocidad de deterioro del alimento y/u ocasionar un cambio positivo en el producto envasado, y sus funciones principales son:

**Directorio de
PROVEEDORES de la
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Desde 1984

**PROVEEDORES
INDUSTRIA
ALIMENTARIA** Desde 1984

**EMPACADORES Y
FABRICANTES
DE ALIMENTOS** Desde 1984

**ELECTRICA
ELECTRONICA
ILUMINACION
AUTOMATIZACION** Desde 1983

METAL-MECANICA Desde 2003

TURISTICO DE MEXICO Desde 1988

- MATERIAS PRIMAS
- MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS
- SUMINISTROS PARA ENVASE Y EMPAQUE
- SERVICIOS DE CONSULTORIA Y CONTROL DE CALIDAD

Y MAS

Calle 14 No. 45 Col. San Pedro de los Pinos 03800 México, D.F.
Tels. 5516-0328, 5272-9669 Fax: 5515-1870
www.dirind.com dir@dirind.com

- Actuar sobre la temperatura (Absorbentes para microondas, sistemas de auto-enfriamiento, sistemas de auto – calentamiento).
- Modificar la composición del espacio en que se encuentra el alimento (Absorbentes de oxígeno, de humedad, de etileno, de CO₂; emisores de CO₂, de etanol; reguladores (de humedad, de permeabilidad al vapor de agua o a los gases).
- Añadir componentes al alimento para aumentar su conservación o para otros fines (como antimicrobianos, como antioxidantes, con actividad enzimática).
- Absorber componentes del alimento para aumentar su calidad sensorial. (Por ejemplo: absorbentes de naranjita y de limonina en jugos de naranja y uva).

Por su parte, los envases inteligentes contienen aditamentos que van a responder a cambios internos o externos y pueden proporcionar información útil al consumidor. Por ejemplo:

- Informan de la evolución de parámetros relacionados con el nivel de alteración del alimento a través de: Integradores de temperatura – tiempo; indicadores de concentración interior de oxígeno; indicadores de concentración interior de CO₂; indicadores de concentración de aminos (pescado).
- Cambian de permeabilidad en función de la temperatura, por ejemplo: para el envasado de vegetales mínimamente procesados y semillas de germinación directa.

Finalmente, algo que poco a poco se convertido en exigencia por parte de los consumidores al recorrer los pasillos de los supermercados, es el constante cambio y renovación de los envases, ya que actualmente, para que un producto sea atractivo, el envase debe:

- Ser ligero pero a la vez resistente.
- Proteger el contenido pero éste a su vez, debe ser visible.
- Tener impacto visual pero a bajo costo.
- Fácil acomodo en el anaquel pero innovativo.
- Seguro pero de fácil apertura.
- Ser de larga duración pero reciclable.
- De diseño sofisticado pero ergonómico.
- Tomar en cuenta que la imagen del envase refleja la calidad del producto.
- Tomar en cuenta que la imagen del envase refleja la imagen de la compañía.
- El envase de calidad debe ser un envase ecológico.

Referencias:

Sucre Cantú, Luis
Principios fundamentales del envase y embalaje.
Ed. Gonher, España 2000

Rivera Valls, Enric
Conferencia: Envases funcionales en la industria alimentaria.
España, 2004

Sabores, Colores Naturales y
Sistemas Alimentarios,
Asesoría Técnica y Servicio

**the flavor
taste**

Representantes de:
degussa.
creating essentials

The Flavor Taste, S.A. de C.V.
Fundidores 67-2
Col. Trabajadores del Hierro.
02650 México, D.F.
Tel.: 55 67 88 27
Tel./Fax: 55 67 88 26
ventas@flavortaste.com



CERTAMEN "ENVASE Y EMBALAJE ESTELAR 2006"



La Asociación Mexicana de Envase y Embalaje, A.C. celebra la edición XXI de su reconocido certamen "Envase y Embalaje Estelar 2006", que incorpora las preseas "Envase Estelar Ecológico" y "Envase Estelar para Exportación".

La AMEE convoca con entusiasmo a los industriales, diseñadores y desarrolladores de tecnología, en el campo de los envases y embalajes mexicanos, así como a los usuarios de los mismos, a participar en este prestigiado concurso, cuyo principal objetivo es promover la creatividad e innovación de los fabricantes de envases y embalajes, así como incentivar el uso de materiales amigables con el medio ambiente, evitando la degradación del hábitat y conservando los recursos naturales.

Los envases participantes concursan en siete categorías: Alimentos, Bebidas, Electrónicos, Médicos y Farmacéuticos, Productos Domésticos, Salud y Belleza, y Otros.

El Certamen está abierto a cualquier envase, embalaje o material de envase relacionado directa o indirectamente a la industria del envase y embalaje, y cuyos productos estén ya en el mercado en el año 2005 o 2006.

La fecha límite para inscribir los envases y embalajes es el 24 de mayo de 2006. Los resultados se darán a conocer el 12 de junio y la ceremonia de premiación se realizará el 26 de junio.

Consulte las bases de este certamen en las oficinas de la AMEE, Homero 538-101, Col. Chapultepec Morales, 11570 México, D.F. Tel./Fax: (5255) 5545-6258. O solicítelo al correo electrónico, amee@amee.org.mx



XXII CONGRESO NACIONAL AMEE Factores Críticos de la Rentabilidad en el Sector de Envases Materias Primas, Precios, Medio Ambiente y Piratería



El Congreso Nacional, que se realiza anualmente, es el foro de análisis y propuestas para optimizar a la industria del envase y embalaje, tomando en cuenta los aspectos primordiales que afectan a este sector, así como las tendencias mundiales en el envase, con la finalidad de que las empresas puedan alcanzar niveles de competitividad y calidad a nivel mundial.

Este año, debido al impacto que ha tenido en el sector la escasez de insumos básicos y energéticos, así como el incremento en el precio de los mismos, el programa del Congreso ha incorporado el análisis de estos factores clave para el buen desempeño de las operaciones industriales.

Por otra parte, con la entrada en vigor de la Ley General Para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos, y el creciente impacto de la economía informal con productos falsificados, los temas de las regulaciones ambientales y la piratería, serán tratados durante el Congreso.

El Congreso se llevará a cabo el lunes 26 de junio en el Centro Banamex, como parte de la Semana del Envase en México.

No deje pasar esta oportunidad única de compartir sus experiencias, inquietudes y propuestas, con nuestros expertos en cada uno de los temas que integran el programa del evento.

Informes e inscripciones al Tel./Fax: (5255) 5545-6258. E-mail: amee@amee.org.mx