



Ingredientes Funcionales de México, S.A de C.V.

Alta calidad en productos especializados que impulsan soluciones integrales para aplicaciones y desarrollos de lácteos, grasas, confitería, chocolates, panificación, pastelería, cárnicos, jugos, bebidas y mucho más en la industria de los alimentos.

PALSGAARD

Pioneros en el desarrollo de emulsificantes y estabilizantes de alta pureza.

HILMAR

Proteínas concentradas de suero de alta funcionalidad y valor nutricional.

PROLIANT

Proteínas funcionales y extractos cárnicos, además de una división de productos para la salud.

KIEVIT

Vanguardia tecnológica en la producción de grasas en polvo.

BELL FLAVORS

Amplia variedad de sabores y extractos botánicos.

SOUTH POLE BIOGROUP

Colorantes naturales para alimentos y productos nutracéuticos de última generación.

PALATINIT

ISOMALT y PALATINOSA, como marcas bien reconocidas para sustitución de azúcar.

CITRICIDAL

Conservador y sanitizante natural, extraído de la semilla de toronja. Evita el uso de conservadores peligrosos para la salud.

GUMIX

Amplia gama de gomas naturales para la industria como; Agar, Xantán, Guar, Tragacanto, etc.

FIBRAS, DESHIDRATADOS Y OTROS PRODUCTOS

Gran variedad de fibras vegetales, proteínas aisladas de soya, proteínas aisladas y recombinadas de leche y deshidratados vegetales, son algunos de los productos con los que complementamos nuestra línea de ingredientes para ofrecerle un servicio integral.

Compromiso y confianza

Ventas:

Tels. 5564.0593, 5574.6463

5584.6643, 5264.0580

www.ifmex.com

Sugerencias y atención a clientes: **Tel. 5264.0743**



Las Tendencias en Envases para Alimentos

Asociación Mexicana de Envase y Embalaje, AMEE.

La innovación en los envases, desde el punto de vista de materiales, y el énfasis en los gráficos, son las dos principales estrategias con las que los productores de alimentos están buscando diferenciarse y llamar a la atención en el anaquel.



Actualmente, se ha detectado que la innovación en los envases (desde el punto de vista de materiales) y el énfasis en los gráficos, son las dos principales estrategias con las que los productores de alimentos están buscando ganar la batalla de difusión de sus marcas y sus productos, principalmente en los anaqueles para lograr llamar la atención del consumidor.

Además, se ha visto el desarrollo de nuevos productos contenidos en envases que se pudieran considerar como ingeniosos. Los gráficos que saltan a la vista en los anaqueles y capturan la atención del consumidor, son considerados como elementos críticos para una estrategia ganadora en el posicionamiento del producto en la mente del cada vez más exigente consumidor. Otros factores clave que impulsan las decisiones sobre el cambio de empaques son: la funcionalidad, practicidad y conveniencia, además de la protección del producto y la relación costo/beneficio.

Con base en lo anterior, los empaques flexibles están creciendo a una tasa más alta que los envases rígidos (comparado particularmente en el sector de envases de plástico) y la porción del valor agregado del envase flexible está creciendo a una tasa todavía más alta. En México, se estima que el crecimiento total de la proporción del valor del mercado del empaque flexible ha tenido un crecimiento anual de aproximadamente 5%. Los envases en general, y en particular para alimentos, proveen varias funciones importantes: protección del producto (barrera contra la humedad, gases, protección contra sabor/olor o luz); conveniencia y portabilidad (gráficos, forma y diseño, para darle la imagen que se persigue).

Con base en lo anterior, se puede mencionar que, como regla general, sólo existen dos razones por las cuales un productor

de alimentos cambia su empaque: para reducir costos o para incrementar su mercado.

Los envases flexibles

Como ya se mencionó con anterioridad, el envase flexible está siendo beneficiado por varias tendencias dentro del envasado de alimentos. En general, ofrece una reducción de materiales y ahorro de peso sobre los envases rígidos. Lo cual, puede

Generadores de Ozono

- Desde 250 mg. por hora hasta 28 g. por hora
- Led indicador de funcionamiento
- Indicador de entrada de aire seco
- Operación al vacío o con presión de aire seco
- Fabricados con materiales inertes al ozono
- Accesorios adicionales según requerimientos

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

instapura
Agua purificada para siempre





derivar en una disminución de costos. De igual manera, ofrece una diferencia marcada en el estante para productos como bolsas "autoustentables" o *stand-up pouch*. Y, también, brinda facilidad a través de innovaciones como 'zippers' o cierres especiales. El envase re-sellable impulsa las ventas, ya que esta conveniencia es de máxima ayuda en alimentos que no son totalmente consumidos "de una sola vez".

En el mercado de productos al menudeo, observamos al envase flexible creciendo en las secciones de alimentos congelados, con paquetes de comida completos o pescados congelados, y otros productos proteínicos que ahora encontramos en una variedad de *pouches* para productos líquidos y de grano. Algunos mercados, basados principalmente en el envase flexible, están mostrando un más alto crecimiento a largo plazo.

La producción de envases para ensaladas preparadas es un buen ejemplo de ello. Este segmento arrancó con fuerza al lado del negocio de servicio de alimentos hace más de 10 años, y ahora ha explotado su potencial en las tiendas de abarrotes para ventas al menudeo. Esta categoría ha tenido un crecimiento

en los últimos cinco años, de 15 a 20 por ciento anual.

En la actualidad, existe una mayor atención al envase debido a la introducción de tantos nuevos productos, con gran variedad en tamaños, diseños y marcas. Los vendedores de productos al menudeo sienten que muchas compras rutinarias son por impulso. Esto, combinado con la fuerte competencia en los anaqueles, está forzando a los empaquetadores a demandar mejores gráficos y formatos más innovadores. Diseños, estilos y color que llamen la atención.

Por otra parte, la reducción de costos es, ciertamente, un factor clave en los mercados de envases para alimentos. En este sentido, se pueden considerar nuevos procesos de producción como:



Foto: Gooley butter

reducción de calibre, simplificación de banda para estructuras flexibles; y nuevas ideas en los procesos de envasado (formado, llenado y/o sellado). La consolidación de todos los procesos en la cadena de producción también es un factor en la reducción de costos.

La simplificación de banda empezó con el reemplazo de complejas combinaciones de aluminio-papel-película en el envase de botanas, frituras o "snacks" salados, por combinaciones de sellado, película metalizada y una impresión por el reverso.

Actualmente, los más grandes convertidores han expandido sus capacidades de combinación de bandas para incluir coextrusión, y algunos incluso producen sus propias películas metalizadas. Esta combinación de procesos, ha proporcionado a los convertidores recursos para adaptar composiciones para alcanzar el mejor desempeño al menor costo posible.

Cabe mencionar que en la mayoría de los países europeos, la complejidad de la banda se traduce en mayores costos de empaque bajo las leyes del *Green Dot* (marca que identifica envases ecológicos).

También, se ha observado una transferencia de muchas de estas tendencias de Europa y Japón al envase en América.

La bolsa "autosustentable" y composiciones similares, como las bolsas de fondo plano, se han convertido en los formatos con mayor crecimiento en los Estados Unidos.

Para los convertidores esto ha traído capacidades de impresión que les traen fuertes beneficios. La calidad de impresión flexográfica está igualando al rotograbado. Impresoras de 8 a 10 colores están sustituyendo a las de cuatro o cinco colores.



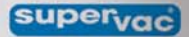
No importa el proceso que necesite llevar a cabo, Artipac tiene la línea de maquinaria para el procesamiento cárnico más completa de México.



Termoformadoras



Encharoladoras y tenderizadoras
Sistemas de corte y congelación



Selladoras de vacío
Túneles de encogimiento

!!! Los Expertos en Máquinas!!!



Embutidoras al vacío



Cubicadoras



Mezcladoras
Embutidoras a vacío



Rebanadoras



Inyectadora

Visítenos en
Expo Pack
Stand. 700

Artículos para Empacadoras S.A de C.V
Autopista Méx. – Qro Km. 37.5 # 5010 Nave 22 C.P 54730
Condominio Industrial Cuamatla, / Cuautitlán Izcalli, Edo de México
Tel. 0155 5871 12 88 / 01 55 5871 59 63
E-mail: artipac@mail.internet.com.mx

Los nuevos envases

Recientemente, se han presentado muchos cambios interesantes con la transición de formatos de envases rígidos a flexibles. Esto empezó en gran medida en aplicaciones de alimentos para mascotas, y siguió a artículos básicos alimenticios como atún y sopa en *pouches*.

Muchos alimentos secos se han salido de los cartones y bolsas internas a *stand-up pouches*. Algunos ejemplos son mezclas para pasteles, alimentos preparados y botanas o "snacks".

Lo más reciente en avances de envases en Europa y Estados Unidos, ha sido la conversión de alimentos en latas de metal a *pouches* diseñadas para abrirse más fácilmente (envases retortables).

Los empacadores de alimentos introdujeron varios de los actuales desarrollos que se ven en aplicaciones de retort pouch. Las más notables son las ensaladas de atún, tanto para ventas al menudeo como para restaurantes.

Los requerimientos de impresión para estos *pouches* son mínimos. Por otra parte, este concepto se ha movido a supermercados donde la impresión atractiva es la clave.

Las sopas están también surgiendo en cartones como los de Tetra Pak. Las sopas *hot fill* también son vendidas en contenedores PET. Aquí, los gráficos tanto en el área de impresión como en el de las etiquetas (en el caso de botellas de PET), son críticos también.

El café seleccionado de alta calidad (*Gourmet* u orgánico), también demanda un mejor envase y con mayor valor agregado. Además de excelente presentación y calidad de impresión, el café tostado y café molido han incrementado la necesidad de bolsas o *pouches* que se acoplen a extracción de gases, crítico para mantener su frescura.

Por lo que, bolsas con válvulas son utilizadas para lograr esto. Liberan CO₂ manteniendo una barrera contra el oxígeno. Otros atributos deseables en estos



empaques incluyen gráficos asombrosos y cierres tipo zipper.

Este concepto, inicialmente limitado a ensaladas frescas, se ha expandido también a vegetales listos para ser cocinados. Empresas empacadoras de alimentos, han desarrollado una línea de productos en la cual la bolsa es diseñada para proteger el producto y facilitar el cocinado en microondas.

El reto más reciente ha sido extender la vida de productos vegetales y lácteos frescos, manteniendo un ambiente delicado para su conservación, controlando respiración y expulsión de gases.

Cabe mencionar que dentro de los materiales para la elaboración de envases flexibles, el BOPP está retomando interés como un material que da mayor vida al producto, requerimiento primordial en estos productos.

Finalmente, en los polímeros, todavía sigue existiendo una búsqueda constante de una barrera transparente en envases flexibles, que proporcione estabilidad dimensional para buen desempeño de la banda, impresión con buenos gráficos, y sellado al calor para la protección del producto.



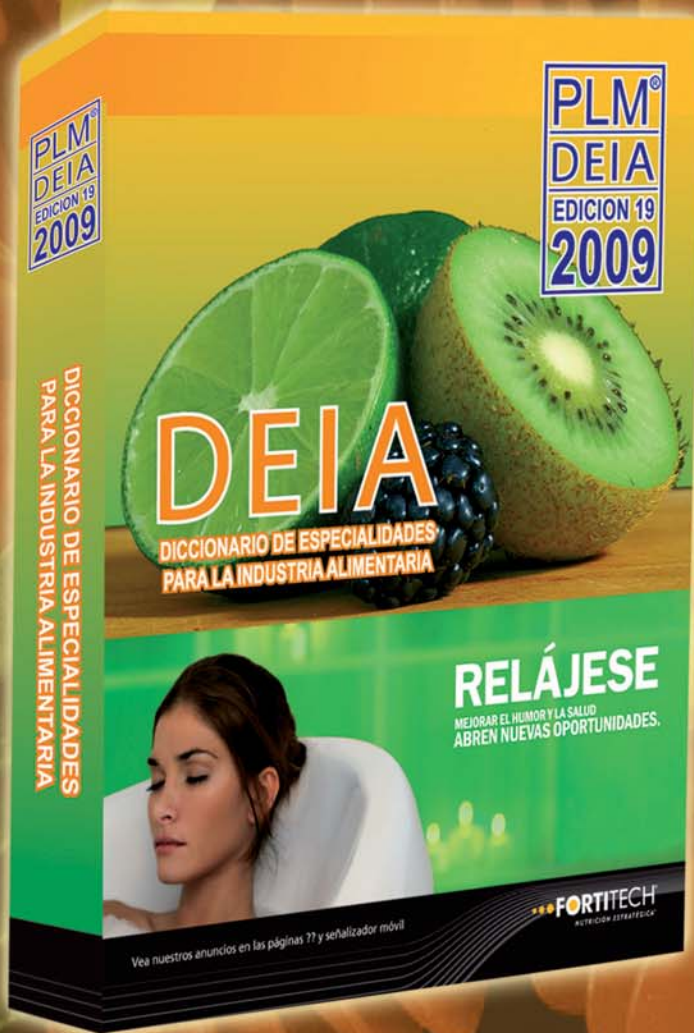
PLM[®]



Incrementa tus ventas
al máximo

Participa!

18 años
nos respaldan



DEIA

DICCIONARIO DE ESPECIALIDADES
PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Contacto

Ma. Teresa Fandiño y G.L.
Gerente Unidad de Negocios Área Técnica
Tel: 54807881 / teresa.fandino@plmlatina.com