

anno 56 - n. 576  
febbraio 2017

CON IL PATROCINIO DI 

# INDUSTRIE ALIMENTARI

## Excellence in Colour Management

Precise colour control is essential. More objective than the human eye.



KONICA MINOLTA

Giving Shape to ideas

[www.konicaminolta.eu](http://www.konicaminolta.eu)

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NC-SD CV/IST - n. 2/2017 - IP - ISSN 0019-901X



CHIRIOTTI  EDITORI

10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. +039 0121393127 - Fax +039 0121794480 - [info@chiriotieditori.it](mailto:info@chiriotieditori.it)

look dell'imballo del prodotto e dalle sue prestazioni nonché dai messaggi che esso riporta.

Abbiamo assistito nel corso degli ultimi anni alla crescita di ricerca e domanda di prodotti e servizi sostenibili, rispettosi dell'ambiente e provenienti da fonti legali e certificate. In questo senso è indubbio che il packaging gioca e giocherà sempre più un ruolo chiave nella Percezione.

Per quanto riguarda APP, l'esperienza insegna che, in ambito di sostenibilità

nel packaging, sono molte le variabili in gioco in una confezione e si deve decidere quali aree siano le più critiche per raggiungere gli obiettivi globali.

Ad esempio, si può scegliere di concentrarsi sull'alleggerimento degli imballi per ridurre la quantità di carburante necessario per il trasporto di merci da un luogo a un altro, riducendo nel contempo i costi di spedizione del processo, oppure concentrarsi sugli imballaggi che contengano una maggiore percentuale di materiali riciclati.

Entrambe le aree presentano notevoli opportunità, ma possono escludersi a vicenda quando si tratta dell'esecuzione.

A parte i 3 più importanti fatti menzionati sopra, c'è un ulteriore concetto da tenere presente: il riciclo e la sostenibilità non sono la stessa cosa. L'obiettivo finale è quello di utilizzare materiali che sono rinnovabili e sostenibili.

L'utilizzo di carta riciclata è buono, ma i materiali provenienti da una foresta gestita sostenibilmente sono ancora meglio.

impiego di personale e praticità di riscaldamento. Il vantaggio sta anche nella sostenibilità, poiché si spreca meno cibo lungo tutta la catena del valore, dal momento che si riscalda solo fino a ciò che è effettivamente necessario e si può fare scorta di alimenti e ingredienti per far fronte a momenti di scarsità di prodotti.

Il primo cliente per questa applicazione è la Carns Fuster, un'azienda produttrice di carne vicino a Valencia, in Spagna, che ha lanciato 25 nuove ricette di piatti tradizionali spagnoli tutti realizzati nel proprio centro di produzione.

Gli ingredienti vengono confezionati in vassoi sigillati con una pellicola con la valvola in cima e poi cotti e pastorizzati in forni a vapore convenzionali. In questo momento, i prodotti sono venduti con grande successo nel negozio Carns Fuster locale.

Grazie alla lunga durata, 30 giorni a 8°C, già si pensa di ampliare la gamma e proporre questi prodotti attraverso altri canali di vendita, una possibilità che prima dell'impiego di questa tecnologia non era contemplata. Inoltre, essa consente di mantenere tutto il gusto degli ingredienti di alta qualità utilizzati durante il processo di cottura e di utilizzare meno sale e spezie.

## Micvac entra nel settore della ristorazione

L'originale valvola richiudibile brevettata da Micvac per il processo di cottura e pastorizzazione di alimenti all'interno delle confezioni ha dimostrato di essere molto efficace anche nei forni a vapore utilizzati nelle grandi cucine, aprendo all'azienda il mercato della ristorazione.

Il concetto è stato sperimentato con successo fino ad ora soprattutto in Spagna e in Svezia, consentendo di rendere indipendenti la produzione dal servizio, que-

sto perché alimenti con una shelf-life maggiore consentono una maggio-

re efficienza in termini di pianificazione della produzione dei pasti,

