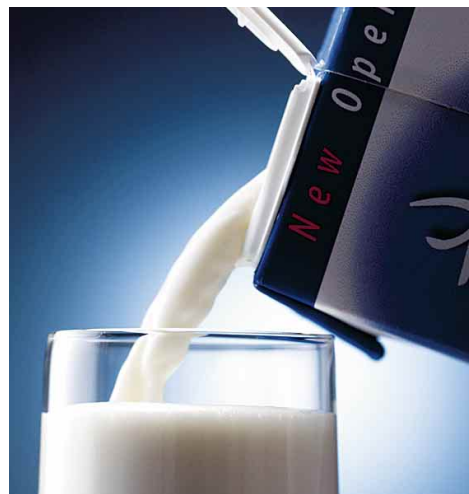


## Tetra Pak

# UMA BOA EMBALAGEM MANTÉM A QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Mais de 60 anos a proteger o que é bom, com soluções inovadoras e ajustadas à evolução das necessidades do mercado



[www.tetrapak.com](http://www.tetrapak.com)

O conhecimento da instabilidade microbiológica dos alimentos e o tratamento e enchimento assépticos têm contribuído para que a segurança alimentar e a saúde das populações tenha melhorado de forma substancial nos últimos 50 anos.

O consumidor quer ter cada vez mais consciência daquilo que consome e exige ser bem informado. Quer informação sobre o produto, sobre a sua proveniência e sobre as condições em que é tratado e embalado. Quer ter a certeza que no momento de o consumir, o produto mantém a qualidade que tinha quando foi produzido.

O papel de uma boa embalagem neste processo é o de proporcionar a eficiente distribuição de alimentos ao mesmo tempo que garante a higiene e protege os nutrientes. A embalagem asséptica de cartão para alimentos líquidos, associada ao tratamento asséptico, obedece a estes requisitos. Permite a elevada retenção dos nutrientes e mantém as características originais dos alimentos, proporcionando um elevado grau de segurança ao consumidor.

As embalagens assépticas de cartão permitem acondicionar alimentos previamente sujeitos a pasteurização ou ultrapasteurização durante largos períodos de tempo. Estes métodos de tratamento – pelos quais o alimento é aquecido e rapidamente arrefecido – possibilitam manter inalterados o sabor e o aroma enquanto neutralizam as bactérias nocivas.

A estes métodos de tratamento associam-se as vantagens do enchimento asséptico e as

características das embalagens. A esterilização do material de embalagem e o enchimento em contínuo, num ambiente fechado e esterilizado, impedem que os microrganismos existentes no ar contaminem os alimentos previamente tratados. A penetração da luz e do ar no interior da embalagem é impedida pelas características do seu material. Este é constituído por camadas de cartão, às quais se aplicam finas películas de polietileno, destinadas a tornar a embalagem estanque e impermeável, e ainda por uma finíssima folha de alumínio, que constitui uma impenetrável barreira às influências externas.

Os processos de tratamento e de enchimento assépticos oferecem um produto livre de actividade bacteriana indesejada, o que lhe dá a possibilidade de manter as características de produto fresco e de ser armazenado à temperatura ambiente, com um prazo de validade de vários meses ou anos.

Um produto tratado e embalado asépticamente pode ser transportado a longas distâncias sem necessidade de refrigeração e sem que o seu teor alimentar e qualidade sejam influenciados.

A embalagem asséptica de cartão para bebidas tornou o consumo de leite e de outros produtos alimentares líquidos acessível e seguro a milhões de crianças e adultos em todo o mundo.

