

## A FAO propón tres solucións de envasado para reducir a perda e o desperdicio de alimentos

18 Out 2021

- No ámbito dos envases, resulta fundamental adoptar un enfoque circular centrado na redución, a reutilización e a reciclaxe.
- Os envases reutilizables tales como as caixas plásticas, proporcionan un alto grao de protección dos produtos, xa que absorben os golpes durante o transporte, mentres que os revestimentos internos (follas, palla ou papel de xornal), reducen os danos por abrasión. Se se conservan axeitadamente, estas caixas poden utilizarse ata 10 anos.
- Métodos innovadores como o envasado en atmosfera modificada, que mantén unha baixa concentración de osíxeno nos alimentos e, polo tanto, asegura unha vida útil máis longa.
- Pola súa banda, os envases reenchibles, como os contedores de vidro ou de aceiro inoxidable que se poden limpar, ofrecen aos consumidores a posibilidade de comprar alimentos soltos ou a granel.

**Cerceda, a 18 de outubro de 2021.**- Os envases para alimentos teñen como función mantelos frescos, asegurar a súa inocuidade e prolongar a súa vida útil, reducindo con isto a perda e o desperdicio.

É habitual que os envases que están en contacto cos alimentos sexan de plástico, un material lixeiro, flexible e comparativamente máis económico. Aínda que algúns plásticos son fáciles de reutilizar e reciclar, os que non o son ocasionan un negativo impacto na contorna.

Así mesmo, a perda e o desperdicio alimentario tamén ten unha enorme carga ambiental porque, non só se perde o produto en si, senón tamén todos os recursos que se investiron no seu cultivo e produción, isto é, a auga, a terra, a enerxía e outros.

No ámbito dos envases, resulta fundamental adoptar un enfoque circular, centrado na máxima redución, a reutilización e a reciclaxe a fin de mellorar a protección do medio ambiente e da propia economía.

A FAO propón tres solucións de envasado sostible:

### 1) Envases reutilizables

No caso das froitas e hortalizas, as perdas durante o transporte adóitanse orixinar pola compresión e a abrasión, comprometendo desta forma a calidade e o valor económico dos produtos frescos.

As caixas de plástico proporcionan un grao moito maior de protección, xa que absorben os golpes durante o transporte, mentres que a utilización de revestimentos internos tales como follas, palla ou papel de xornal, reducen os danos por abrasión.

Despois do seu uso, as caixas de plástico volven ao lugar da colleita, límpanse e reutilízanse en colleitas posteriores. Se se conservan axeitadamente, estas caixas poden utilizarse ata 10 anos, o que significa que a súa pegada de carbono é mínima.

### 2) Opcións de envasado innovadoras

En moitos países, os produtos frescos vendéronse sempre no envase máis natural de todos: as follas. Aínda que non resulta suficiente para protexer a froita durante o transporte, no comercio polo miúdo constitúen unha boa alternativa ao plástico, xa que axudan a manter os alimentos en bo estado. No mundo en desenvolvemento é común que os produtos frescos dispóñanse en feixes ou feixes. Por exemplo, os espárragos e as hortalizas de folia adóitanse envolver en follas de banana ou de xornal antes de atalos xuntos e vendelos como un feixe.

Outra opción é utilizar métodos innovadores, como é o envasado en atmosfera modificada, que mantén unha baixa concentración de osíxeno nos alimentos envasados a fin de asegurar unha vida útil máis longa. Este tipo de envasado adóitase utilizar para o café. As válvulas dos envases en atmosfera modificada permiten a saída do dióxido de carbono do paquete de café e non deixan entrar gases ou contaminantes do ambiente, o que mantén os grans frescos.

### 3) Envases reenchibles

Os envases reenchibles, como os contedores de vidro ou de aceiro inoxidable que se poden limpar, ofrecen aos consumidores a posibilidade de comprar alimentos soltos ou a granel nos puntos de venda polo miúdo. Con todo, os deseños innovadores de contedores que impiden o contacto das persoas co produto durante a operación de enchido son importantes para evitar a contaminación cruzada e os riscos de inocuidade dos alimentos.

Fonte: FAO

Imaxe: Pexels

**Source URL:** <http://www.sogama.gal/gl/noticia/fao-prop%C3%B3n-tres-soluci%C3%B3ns-de-envasado-para-reducir-perda-e-o-desperdicio-de-alimentos>