

# SaronnoNews

## Come si confezionano gli alimenti

divisionebusiness · Thursday, June 30th, 2022

Pacchetti in plastica trasparente, bustine mono dose, buste di opache in materiali accoppiati, ogni giorno **acquistiamo alimenti contenuti in un packaging che ci passa quasi completamente inosservato**. Eppure in questo ambito si utilizzano materiali innovativi e metodi di confezionamento che sfruttano varie tecnologie, che permettono di **far arrivare qualsiasi alimento sulla nostra tavola fresco** e perfettamente conservato.

### I metodi di confezionamento

Che si tratti di un alimento, di un gioco o di un prodotto cosmetico, i metodi di confezionamento cambiano poco tra di loro. Ciò che varia è **la scelta del materiale, che deve offrire particolari sicurezze** quando si tratta di alimenti o di prodotti che non devono entrare in contatto con l'ambiente. Possiamo suddividere le confezioni in due macro categorie: quelle che si preparano prima del confezionamento, lontano dal luogo in cui esso avviene, e quelle che si preparano mentre si confeziona l'alimento. Quando si tratta di imballaggi in materiale plastico li si prepara in lunghissimi film, che vengono poi pretagliati con anticipo, o formati attorno all'alimento da confezionare. In questo campo le **bobine flow pack Celviv** offrono la massima praticità e possibilità di personalizzazione; sono infatti disponibili in vari materiali, anche accoppiati tra di loro, e permettono di produrre confezioni di ogni genere, sia predisposte in anticipo, sia chiuse al momento.

### Confezionare gli alimenti

Quando si tratta di **confezionare un alimento la scelta del materiale da utilizzare è importantissima**. Per legge è infatti obbligatorio utilizzare materiali che non modifichino in alcun modo le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Sarà quindi necessario scegliere il giusto materiale per ogni tipologia di alimento; fermo restando che il gusto, la consistenza e l'odore del cibo non devono essere modificati dal contatto con il materiale del packaging. Vi sono poi alimenti che non devono avere scambi gassosi con l'esterno, altri che è bene conservare in un'atmosfera protettiva o lontano dalla luce solare diretta. Si pensi ad esempio a un formaggio, all'olio, o anche agli snack per la colazione: ognuno di questi alimenti necessita **di confezioni prodotte ad hoc**, che offrano varie caratteristiche specifiche.

### Il compito del packaging

La confezione di un alimento **lo preserva dal contatto con l'esterno e lo mantiene fresco a lungo**. Oggi ci sono confezioni sotto vuoto, o in atmosfera protettiva, che permettono di mantenere freschi gli alimenti per lunghissimo tempo, senza dover aggiungere tra gli ingredienti grandi quantità di sostanze conservanti. Oltre a questo il packaging è anche una questione correlata al

marketing e alle vigenti leggi. Sulle confezioni degli alimenti leggiamo il logo di un'azienda, vediamo colori più o meno vivaci e possiamo trovare tutti gli ingredienti come previsto dalla legge. Tutte queste indicazioni visive, compresa la data di scadenza del prodotto, si possono stampare con grande anticipo o al momento del confezionamento, a seconda del tipo di confezione che si sta preparando. Alcune aziende che si occupano di produrre packaging offrono un **servizio completo all'industria alimentare**, dallo studio del materiale fino alla scelta delle decorazioni e alla predisposizione delle confezioni durante la preparazione dell'alimento.

This entry was posted on Thursday, June 30th, 2022 at 6:00 am and is filed under

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.