

Do mundo para o Brasil

Pesquisadores do Instituto alemão Fraunhofer concluíram que as embalagens metálicas podem ser utilizadas em fornos de microondas

Em condições normais de uso, as embalagens de alumínio e de aço de pouca profundidade e com boca grande podem ser utilizadas de maneira segura em fornos microondas. Essa é a conclusão de um estudo independente realizado pelo Instituto Fraunhofer de Engenharia de Processos e Envases que foi encomendado pelo Metal In Microwave Industry Group composto por Alcan Rhenalu, Associação de Fabricantes Europeus de Embalagens de Aço (Apeal), Crown Food Europe, Fördergesellschaft Metallverpackungen (FGM), Impress y Novelis. Os pesquisadores também concluíram que os alimentos em embalagens metálicas se aquecem mais uniformemente. Esses resultados abrem todo um espectro de possibilidades tanto aos consumidores como também às marcas.



No que diz respeito aos consumidores, as embalagens metálicas oferecem a comodidade de poder utilizar um mesmo recipiente para aquecer alimentos em forno microondas e em fornos tradicionais. Para as marcas, elas geram novas possibilidades de segmentação da gama de produtos mediante o desenvolvimento de alimentos e sopas preparadas em embalagens metálicas que vão direto para o microondas.

Foram utilizadas várias receitas apresentadas em cinco recipientes metálicos de distintas formas e tamanhos, e submetidas à prova em quatro modelos de fornos de microondas de diferentes potências: 700, 800, 900 e 1 000 W.

Uso SEGURO

Durante a realização de aproximadamente mil experimentos de aquecimento com microondas em condições normais de manipulação das embalagens metálicas não se observou nenhuma faísca nem situação potencialmente perigosa. Também se detectou danos no funcionamento do forno nem degradação não usual da potência. “Em consequência, chegamos à conclusão de que o uso de embalagens metálicas pouco profundas e com grande abertura para aquecer alimentos no forno microondas é perfeitamente viável do ponto de vista da segurança, sempre respeitando algumas normas básicas sobre



o funcionamento dos fornos”, afirma Thomas Pfeiffer, pesquisador do Instituto Fraunhofer. Entre essas regras está a retirada por completo da tampa, colocar as embalagens cheias, uma de cada vez, no centro do prato giratório de vidro e deixar um espaço entre a embalagem metálica e a parede do forno.

PODE CHEGAR AO MERCADO BRASILEIRO ATÉ O FINAL DE 2008

Para Thaís Fagury, assessora executiva da Associação Brasileira de Embalagem de Aço (Abeaço), a embalagem metálica para forno microondas tem apelo positivo não só pela praticidade, mas também pela economia, ou seja, gera menos resíduos materiais, com o uso apenas da embalagem primária. Além de ser ecologicamente correta. “É o rejuvenescimento da lata de aço que surgiu para atender as necessidades do mercado. Trata-se de uma tendência que tem potencial de aplicação no Brasil e no mundo”, diz. Ela continua: “O investimento em tecnologia para produzir essa embalagem é baixo. Se o convertedor é dono de uma linha de

embalagem de duas peças para embalar sardinha ou atum, ele só precisará adquirir a ferramenta de estamparia”. A novidade já foi apresentada no Brasil pela Abeaço para um fabricante de embalagem de aço que, inclusive, já a produziu e disponibilizou para teste para uma grande indústria de alimentos, despista Thaís. Ela poderá chegar ao mercado brasileiro ainda até o final de 2008.

DESMISTIFICANDO UM MITO

Para desmistificar o mito de que não se pode utilizar embalagem metálica no forno microondas, a Abeaço vai lançar uma campanha publicitária nacional em revistas, TV e rádio visando a esclarecer aos consumidores e à indústria de consumo que o seu uso é seguro. Os valores de investimento não foram divulgados. “Além disso, também vamos comunicar os benefícios da lata de aço. É uma nova experiência de consumo, atendendo à tendência de conveniência. Por exemplo, uma lasanha acondicionada em embalagem de aço não precisa ser refrigerada e pode ir direto para o microondas”, destaca Thaís. ■

OS NUMEROS

- De acordo com um estudo da Tata Strategic Management Group, o mercado indiano de alimentos prontos para o consumo enlatados deverá crescer dos atuais US\$ 32,09 para **US\$ 727,09** milhões até 2015.
- Os produtos convenientes revolucionaram os hábitos alimentícios nos últimos 20 anos. Em 1867, o chefe Johann Heinrich Grüneberg lançou a salsicha Erbswurst, e, em 1954, a Swanson, pioneira em alimentos prontos para o consumo, introduziu, nos Estados Unidos, uma linha de congelados. Esses desenvolvimentos são pontos culminantes do movimento de conveniência. Hoje as mudanças de estilo de vida e dos hábitos de consumo estão introduzindo grandes avanços.
- Uma recente pesquisa feita na internet pela ACNielsen revelou que **87%** dos consumidores consomem alimentos prontos para o consumo por falta de tempo ou custo.
- A demanda de embalagens para alimentos nos Estados Unidos vai crescer 3,3%/ano, atingindo **US\$ 23,5 bilhões** até 2011, segundo um estudo da Freedonia. Trezentos bilhões de embalagens serão produzidas, conduzidas pelo aumento da população e de maior conveniência.



Foto: Slocch

LATAS TESTADAS (2 peças - tipo caneco - padrão lata de sardinha com peel off)

1 LATA DE AÇO REDONDA
99 mm diâmetro x 35 mm altura com 200g

2 LATA DE AÇO REDONDA
127 mm diâmetro x 30mm altura com 250g

3 LATA DE AÇO QUADRADA
125x125x25 mm com 300g

4 LATA DE AÇO REDONDA
153 mm diâmetro x 36 mm altura com 425g



INFORMAÇÕES ABEAÇO

tel.: (11) 3842-9512 | www.abeaco.org.br

INSTITUTO FRAUNHOFER

tel.: +49 (0) 91317760 | www.iis.fraunhofer.de