UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Rector
Alfredo Alfonso

Vicerrectora
Alejandra Zinni

Envases y embalajes para productos alimenticios

María Lucía Pollio
(compiladora)

María Lucía Pollio / Damián A. Lampert / Mercedes A. Peltzer

Universidad Nacional de Quilmes Editorial

Bernal, 2022

Colección Nuevos enfoques en ciencia y tecnología
Dirigida por Diego Golombek

Pollio, María Lucía
Envases y embalajes para productos alimenticios / María Lucía Pollio; Damián Alberto Lampert; Mercedes Ana Peltzer; compilación de María Lucía Pollio. - 1a ed. - Bernal: Universidad Nacional de Quilmes, 2022.
100 p.; 22 x 15 cm. - (Nuevos enfoques en ciencia y tecnología / Diego Golombek)

ISBN 978-987-558-791-5

1. Desarrollo Tecnológico. 2. Industrias. 3. Técnicas de Producción. I. Lampert, Damián Alberto. II. Peltzer, Mercedes Ana. III. Título.
CDD 664.09

© María Lucía Pollio, 2022
© Universidad Nacional de Quilmes, 2022

Universidad Nacional de Quilmes
Roque Sáenz Peña 352 (B1876BXD) Bernal
Provincia de Buenos Aires

ediciones.unq.edu.ar
editorial@unq.edu.ar

ISBN 978-987-558-791-5

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723
Impreso en la Argentina

ÍNDICE

Los autores 9

Prólogo 11
María Lucía Pollio

Capítulo 1. Envases y embalajes 13
María Lucía Pollio

Capítulo 2. Principales materiales utilizados en el envasado de alimentos . . . 31
María Lucía Pollio

Capítulo 3. Interacción envases-producto-entorno 65
Mercedes A. Peltzer

Capítulo 4. Alternativas biodegradables, retornables y economía circular en el envasado de los alimentos 85
Damián A. Lampert

LOS AUTORES

Damián Alberto Lampert es ingeniero en Alimentos, egresado de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), doctor en Ciencia y Tecnología de la UNQ y docente de nivel medio. Es miembro del Grupo de Investigación en Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN) e integrante del programa de investigación "Discursos, prácticas e instituciones educativas" de la UNQ. Es profesor instructor de Preservación de Alimentos en la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNQ, jefe de trabajos prácticos en Matemática I y II de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata y profesor de Análisis Matemático II de la Universidad Nacional Arturo Jauretche. Dirige en la UNQ el proyecto de extensión "Laboratorios educativos de agroalimentos y zoonosis".

Mercedes Ana Peltzer es ingeniera en Alimentos egresada de la UNQ y doctora en Química por la Universidad de Alicante (España). Realizó un posdoctorado sobre la liberación de metales desde los materiales cerámicos hacia los alimentos en el Instituto de Salud y Protección del Consumidor perteneciente a la Comisión Europea. Es investigadora adjunta del Conicet con sede en el Laboratorio de Obtención, Modificación, Caracterización y Evaluación de Materiales de la UNQ. Investiga el desarrollo de sistemas activos utilizando materiales biobasados. Es profesora a cargo de la asignatura Preservación de Alimentos en la carrera Ingeniería en Alimentos de la UNQ.

María Lucía Pollio es doctora en Ciencias Químicas por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires. En el Departamento de Ciencia y Tecnología de la UNQ fue directora de la carrera Ingeniería en Alimentos, coordinadora de la Tecnicatura Laboratorista Universitaria UNQ-Centro Universitario Areco, directora

de proyectos de investigación y docente de Envases y Envasados y Preservación de Alimentos, así como de cursos de posgrado. Fue directora académica de la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la Regional Avellaneda y coordinadora del Programa de Tecnología de Alimentos de la Regional Buenos Aires de la Universidad Tecnológica Nacional.

PRÓLOGO

María Lucía Pollio

La parte final e integral de la cadena de elaboración de alimentos es el proceso de envasado, almacenamiento y transporte. La comercialización de alimentos está unida necesariamente a la disponibilidad de envases y embalajes que son los elementos básicos que los conservan hasta su llegada al consumidor. La función de los envases ha evolucionado de ser simples contenedores de alimentos hasta transformarse, en la actualidad, en elementos activos en su conservación y comercialización. Esto conlleva exigencias cada vez mayores en cuanto a calidad, diseño y funcionalidad. Además, en los últimos años, los consumidores muestran una mayor preocupación acerca de la gran utilización de envases plásticos no degradables nocivos para el medioambiente.[1]

Los profesionales relacionados con la tecnología alimentaria, junto con los diseñadores y fabricantes de materiales para envases, deben estar capacitados para responder a todas las exigencias requeridas en el envasado, almacenamiento y transporte de productos alimenticios.

El propósito de este libro es transmitir a los alumnos y egresados de las carreras relacionadas con la tecnología alimentaria conocimientos básicos sobre los tipos de envases y embalajes, los materiales que se emplean en su fabricación, la importancia del envase en la comercialización de alimentos y las nuevas tendencias en envases y envasado. Así mismo, los temas tratados en este libro pretenden ser fuente de información para los consumidores sobre la importancia de los envases en los alimentos.

[1] Véase "Envases de plástico: ¿son el problema?", <https://dealdos.com/blog/envases-de-plastico/>.