



Unión Europea



"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Proyecto financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Instituto de Fomento de la Región de Murcia

OPTIMIZACION DEL PROCESO DE ENVASADO Y ESTERILIZADO EN CONSERVAS VEGETALES

Hida Alimentación con la colaboración del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación está realizando un estudio de optimización del proceso de envasado y esterilizado, así como el estudio del producto terminado, tanto a nivel del envase como del contenido, de distintas conservas vegetales, estudiando la reducción de hojalata de los envases que utilizan actualmente.

La duración de las conservas (vida útil del contenido) alimenticias envasadas en latas constituye un gran triunfo. La hojalata permite la conservación durante largos periodos de tiempo gracias a su impermeabilidad total y al hermetismo garantizado por sus cierres. El envase de hojalata se adapta perfectamente a tratamientos de esterilización de diferentes tipos, proporcionando a los alimentos la estabilidad biológica final con la cual se retienen sus cualidades organolépticas, color, textura y sabor.

Aunque a veces aparecen problemas como la corrosión, el colapso,...la dificultad reside a menudo en establecer cuál es el origen de estos fenómenos. Detallando un poco más estas posibles causas se puede hacer mención a: la idoneidad de la hojalata usada, el uso de barnices, las características del producto contenido, la presencia de oxígeno y el propio proceso de envasado. Por ello los estudios de estos factores suponen un arduo trabajo a fin de esclarecer sin ninguna duda el factor o los factores que suponen un freno a la producción y por tanto a la competencia.

Los rechazos de producto fabricado en las empresas suponen una pérdida importante, no solo a nivel económico, sino de servicio en términos de atención al cliente, es por esto que el trabajo subvencionado por el fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Instituto de Fomento de la Región de Murcia, tiene como objetivo principal profundizar en los factores que supongan un problema, buscando resultados que permitan innovar en la tecnología del envasado, optimizando los procesos asociados a las posibles modificaciones para conseguir buenos resultados y sin que el producto se vea afectado.

Dentro de la industria de las conservas se ha apostado últimamente por la innovación en el tipo de envase, pero para ciertos productos como es el caso de las conservas de tomate y otros vegetales, debido a las características propias del producto y su modo de esterilización no es posible el cambio en el tipo de envasado.

Por lo cual la innovación pasa únicamente por la modificación de los envases de hojalata; desde modificaciones cualitativas como cuantitativas, en el espesor de los envases. Para lo cual habría que, nuevamente optimizar los procesos de esterilización y hacer las modificaciones necesarias para su puesta en marcha.