

# Se ponen verdes productores de latas

KARLA CALDERÓN

La industria de los envases metálicos está cada vez más

preocupada por la sustentabilidad, por lo que alrededor del 50% de la materia prima utilizada en la elaboración de sus productos es reciclada, estimó Arturo Cobián

López, director general de la Cámara Nacional de Fabricantes de Envases Metálicos, (CANAFEM).

Además, dijo, una de las tendencias en cuanto a los envases de acero es disminuir su peso, como ya se logró con los de aluminio. "En los de acero esperamos que se siga incorporando nueva tecnología, con materiales más nobles", puntualizó.

Con respecto al adelgazamiento de la lata, explicó que se ha logrado reducir entre un 40 y 50%, sin afectar la dureza de la misma. Esto permite una mayor eficacia, resistencia y practicidad en su manejo, para el consumidor final.

Asimismo, destacó la innovación de los diseños de las botellas, la cual le da una ventaja competitiva al acero en comparación con otros materiales, y recordó el caso de la lata botella de Jumex. "Es un ejemplo importante de desarrollo tecnológico para moldear perfec-



Adelgazan el envase.

tamente bien al acero", puntualizó.

Por último, y en relación a las cifras de la industria, Cobián López dijo que se estima un crecimiento del 4% durante este año, mismo porcentaje que el registrado en 2008.

**SI TU AGENTE ADUANAL APARECE EN NUESTRA REVISTA FELICÍTALO SI NO ESTÁ PREGUNTÁLE POR QUÉ**



Publicidad que genera valor

[www.estrategiaduanera.com.mx](http://www.estrategiaduanera.com.mx)

## Aplican nanotecnología en el envasado de alimentos y bebidas

CLAUDIA ACOSTA

Extender la vida útil, mantener la calidad nutricional e incrementar la seguridad microbiológica en los alimentos y bebidas, al momento del envasado, son algunos de los beneficios que se obtienen al aplicar técnicas de embalaje a partir de la nanotecnología.

De acuerdo con un estudio reciente de Innovative Research and Products, el país que constituye el mercado líder en el envasado a partir de nanotecnologías es Japón, con el 45% del comercio actual, estimado en 1.86 mil millones de dólares (mmd) en 2008 y proyectado a crecer hasta 3.43 mmd para 2014, con una Tasa Compuesta de Crecimiento Anual (CAGR, por sus siglas en inglés) del 12.63%. Sin embargo, Estados Unidos y Australia, también han puesto en marcha esta tecnología inteligente.

La nanotecnología se ha incluido en el uso de eliminadores de oxígeno para rodajas de carne

procesada, alimentos listos para comerse y cerveza; el uso de absorbentes de humedad para carnes frescas, pollo y pescado fresco, y el etileno-barrido en bolsos para el envasado de frutas y hortalizas.

El resultado se ha visto reflejado en las mejoras en el color, el sabor, la textura y la consistencia de los alimentos; en un incremento en la absorción y la biodisponibilidad de los nutrientes y los suplementos para la salud; en nuevos materiales de empacamiento con mejoras mecánicas, barreras y propiedades antimicrobianas, así como en el seguimiento y el monitoreo del estado de los alimentos durante el transporte y almacenamiento gracias a los nanosensores.

Cabe señalar que el envasado con nanotecnología ha demostrado una viabilidad comercial más amplia debido a su bajo costo y su utilidad en los termoplásticos comunes, como el polipropileno (PP), la poliolefina termoplástica (TPO), el PET, el polietileno (PE), el poliestireno (PS), y el nylon.

Recibe Comercio T21 en tu oficina  
**Suscríbete hoy y ahorra**

**Aprovecha!**

Recibirás gratis 3 ejemplares al contratar un año de suscripción del periódico Comercio T21

Total: 28 ejemplares.

Promoción válida hasta el 31 de Diciembre de 2009, a nivel nacional.

Para conocer las formas de pago, visita: [http://t21.com.mx/revista/revista\\_subscribase.php](http://t21.com.mx/revista/revista_subscribase.php)

Si deseas más información, escríbenos a: [suscripciones@t21.com.mx](mailto:suscripciones@t21.com.mx)

o llámanos al: 8500 • 5787, ext. 116

