

IFFA 2019 – focus sul packaging

Antje Schwickart
Tel. +49 69 75 75-6474
Antje.Schwickart@messefrankfurt.com
www.messefrankfurt.com
www.iffa.messefrankfurt.com

Il confezionamento degli alimenti, in particolare di quelli facilmente deperibili come la carne e gli insaccati, prevede standard molto elevati a livello di materiali per imballaggio, così come di macchine e impianti per il confezionamento. Oltre agli obblighi tradizionali come protezione, trasporto, stoccaggio, gestione e informazione, l'attenzione si concentra soprattutto sulla sicurezza degli alimenti, l'igiene, la riduzione dei rifiuti, la sostenibilità, l'efficienza delle risorse e la tracciabilità.

In occasione della prossima edizione di IFFA, dal 4 al 9 maggio 2019, le aziende del settore packaging leader a livello internazionale presentano le ultime tecnologie e informano sulle principali tendenze dell'industria della carne.

“Less is more” e protegge l'ambiente

La riduzione degli imballaggi e l'utilizzo di confezioni riciclabili sono due temi su cui si concentra l'attenzione di consumatori, produttori e dell'industria del confezionamento da quando la strategia dell'UE sulla plastica è stata pubblicata nel gennaio 2018 e la legge sugli imballaggi è entrata in vigore in Germania nel gennaio 2019. Gli imballaggi leggeri, con prestazioni identiche o addirittura superiori e una maggiore robustezza rispetto a quelli più pesanti, offrono un contributo essenziale per una maggiore sostenibilità e la conservazione delle risorse. Ridurre il peso significa risparmiare sulle materie prime, sui costi energetici e di trasporto, così come una gestione ottimizzata. Ciò che conta per un packaging sostenibile non è solo il tipo di pellicola utilizzata, ma anche la sua lavorazione. Le moderne confezionatrici consentono di impostare con precisione i parametri delle pellicole per una lavorazione più economica. I sistemi di alimentazione delle pellicole, a loro volta, riducono gli scarti sotto forma di bordi e griglie perforate. Pertanto da un nastro pellicola è possibile produrre un numero significativamente maggiore di imballaggi.

Skin-Pack: sistema di confezionamento sostenibile e accattivante

L'innovativo confezionamento in Skin-Pack, che utilizza il cartone come supporto per il prodotto, consente di presentare il prodotto in modo elegante, allungare i tempi di conservazione e ridurre il consumo di materiale. Realizzato in cartone sottile il supporto per il prodotto presenta uno strato protettivo in polimero che funge da barriera contro il grasso, l'umidità e l'ossigeno e conferisce ulteriore stabilità al supporto in cartone. Nell'imballaggio Skin-Pack la pellicola aderisce al prodotto e

Messe Frankfurt Exhibition GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt am Main

alla base come una seconda pelle, fissando il prodotto al supporto e proteggendolo in modo affidabile. Questo sistema di confezionamento consente di ridurre il consumo di pellicola fino al 75%. Il rivestimento plastico del cartone si stacca facilmente ed entrambi i materiali sono facilmente riciclabili. Grazie alla grande libertà in termini di design e di stampa, il supporto in cartone riceve molta attenzione all'interno del punto vendita relativamente alla differenziazione del marchio. Le informazioni sul prodotto vengono stampate sul supporto in cartone evitando l'applicazione di etichette aggiuntive e consentendo così di risparmiare altro materiale.

Source: Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Petra Welzel



Il confezionamento in atmosfera modificata prolunga la shelf life dei prodotti alimentari

Il confezionamento in atmosfera modificata di carne e insaccati (modified atmosphere packaging = MAP) si sta affermando sempre più come standard. In questi imballaggi l'aria viene sostituita da una miscela di gas adatta al prodotto, che può rallentare nettamente il processo di decomposizione ossidativa o la proliferazione di microbi e muffe. Il gas inerte è in grado anche di ridurre la traspirabilità dei prodotti, consentendo di mantenere molto più a lungo la freschezza, il sapore e l'aspetto appetitoso degli alimenti. La conservabilità degli insaccati aumenta da due a quattro giorni se confezionati in presenza di aria, da due a cinque settimane in atmosfera modificata. Nel confezionamento in atmosfera modificata si utilizzano pellicole di barriera che sono stagne al gas e sono adatte al prodotto scelto.

Smart packaging

Il packaging multifunzionale, attivo e intelligente apre prospettive completamente nuove al settore della carne, in quanto monitora e registra l'impatto ambientale a cui sono sottoposti gli alimenti lungo la catena del valore dopo il confezionamento. Gli indicatori tempo-temperatura integrati forniscono informazioni sullo stato attuale della qualità del prodotto, sul grado di freschezza, su eventuali interruzioni nella catena del freddo e indicano se il prodotto è ancora idoneo al consumo. L'imballaggio attivo interviene "attivamente" nel processo fisico, biologico e chimico del prodotto; regola l'umidità all'interno della confezione, assorbe l'ossigeno o l'anidride carbonica e prolunga così la

IFFA
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft
Frankfurt am Main,

durata di conservazione dei prodotti. Come variante biochimicamente attiva, questo imballaggio contrasta la proliferazione di germi microbici. Altri smart packaging proteggono la merce da manipolazioni e rendono più difficile il taccheggio.

Differenziazione del marchio nel punto vendita

Il packaging informa sugli ingredienti, sui marchi ambientali e di qualità e sulla provenienza e, come ambasciatore del marchio, dà un volto al prodotto e incentiva l'acquisto. Di solito i consumatori decidono spontaneamente al momento dell'acquisto quali prodotti mettere nel carrello della spesa e al riguardo l'aspetto e il contenuto informativo del packaging svolgono un ruolo importante. Quando in termini di qualità i prodotti si differenziano minimamente, spesso è il design più elegante a fare la differenza a livello emozionale. Investire in packaging innovativi e di alta qualità rafforza l'immagine del marchio e ripaga rapidamente nel caso degli articoli di marca.

IFFA presenta le soluzioni di packaging ottimali

IFFA, la fiera n. 1 dell'industria della carne, presenterà dal 5 al 9 maggio 2019 le più recenti innovazioni che riguardano tutte le fasi del processo di lavorazione della carne. I visitatori potranno scoprire tutte le più moderne tecnologie di confezionamento per la carne e gli insaccati, così come per il pollame e il pesce su entrambi i piani del padiglione 11. A IFFA saranno presenti tutte le aziende leader del settore packaging, come ad esempio Multivac, Sealpac, Tavid, Ulma, Variovac e VC999. Anche gli espositori di materiali per imballaggio saranno ospitati nel padiglione 11, tra cui Flexopack, Krehalon e Schur Flexibles.

IFFA 2019 prende il via sotto i migliori auspici: oltre 1.000 espositori provenienti da circa 50 Paesi si sono iscritti all'evento di riferimento del settore. La manifestazione occuperà uno spazio espositivo di 120.000 metri quadrati lordi, pari a un incremento dell'8% rispetto alla passata edizione. L'integrazione del nuovo padiglione 12 consentirà a IFFA di crescere ulteriormente. Inoltre la fiera si concentrerà per la prima volta nell'area ovest del quartiere fieristico, offrendo così una panoramica completa dell'offerta merceologica e un'esperienza fieristica orientata al futuro.

Per ulteriori informazioni e biglietti d'ingresso: www.iffa.com

Maggiori informazioni sulle fiere specializzate dell'industria alimentare organizzate da Messe Frankfurt sono disponibili al sito: www.food-technologies.messefrankfurt.com

Comunicati stampa e materiale fotografico:

<http://iffa.com/press>

IFFA è in rete

www.iffa.com/facebook

www.iffa.com/twitter

www.iffa.com/youtube

IFFA
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft
Frankfurt am Main,

Informazioni essenziali su Messe Frankfurt

Messe Frankfurt è il più grande operatore al mondo specializzato nell'organizzazione di fiere, congressi ed eventi dotato di un proprio polo fieristico. Con oltre 2.500* collaboratori dislocati in 30 sedi consegue un fatturato annuo di circa 715* milioni di euro. Messe Frankfurt ricorre a una profonda interconnessione con i vari settori e a una rete di distribuzione internazionale per servire in maniera efficiente gli interessi commerciali dei suoi clienti. Un'ampia gamma di servizi, onsite e online, garantisce ai clienti in tutto il mondo un livello di qualità costantemente elevato e flessibilità nella pianificazione, organizzazione e realizzazione della loro manifestazione. Il ventaglio di servizi offerti spazia dall'affitto del polo fieristico all'allestimento degli stand, dai servizi di marketing al personale e alla ristorazione. La sede principale della Società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento.

Ulteriori informazioni sono disponibili ai siti: www.messefrankfurt.com

*cifre provvisorie 2018