

Papel aluminio y comida: la pareja ideal

— La palabra diversidad es muy popular en nuestros días... ¡y la que mejor describe el papel aluminio!

Ya se trate de bandejas para cocinar, recipientes para servir comida, cápsulas de café, o papel aluminio de hogar para envolver alimentos que se transportan, almacenan o asan a la parrilla..., no existe mejor material. Y no nos olvidemos de los envases para bebidas, como cartones de zumos, bolsas rígidas con gran variedad de aplicaciones y cierres para botellas de aceite, agua y licores.

Esta enorme variedad de aplicaciones para bebidas quedó bien demostrada en el stand de la EAFA durante la feria interpack, donde la exhibición "Foil

& Taste" atrajo a montones de curiosos para ver cómo expertos en chocolate, agua, vino y café, y un chef de la barbacoa, mostraban la versatilidad del papel aluminio a la hora de mejorar nuestra sensación de comer. En este número comentaremos la exhibición "Foil & Taste".

Cada una de las demostraciones nos descubrió algo nuevo sobre el sabor y la relevancia que tiene el papel aluminio. Por ejemplo, el conocido catador de agua, Arno Steguweit, mostró cómo los cierres de aluminio conservan las sutiles diferencias que

Trofeo Alufoil 2018 ¡Participe!

Comienza la búsqueda de los mejores productos y técnicas de cierre de papel aluminio. El plazo de entrega de productos a concurso es el **15 de diciembre**. Información sobre las categorías y cómo participar: trophy.alufoil.org



ofrecen las aguas embotelladas sin influir para nada en su sabor. Nuestro maestro chocolatero, Georg Maushagen, hizo alarde de la cocina molecular para crear excelentes conos de chocolate y nueces (usando envases de papel aluminio, claro), para acompañar una perfecta taza de café servida por nuestro misterioso barista.

Mientras tanto, Ed van de Schootbrugge, puso a todos los dientes largos al servir carne, pescado y queso "halloumi" asados en papel aluminio. Para sacar el sabor "salvaje" de la carne de caza en la parrilla, Ed está preparando un nuevo libro de recetas para EAFA en el que explica cómo asar de forma variada y novedosa carne de caza envuelta en papel aluminio. Echemos un vistazo al interior. ///

Los resultados del primer semestre siguen mostrando progreso

Según las cifras publicadas por EAFA, las ventas de papel aluminio entre abril y junio de 2017 apenas variaron con respecto a las de 2016. La suma de ventas nacionales para todo tipo de calibres aumentó sólo un 0,2 % con respecto al año pasado, mientras que las exportaciones bajaron el 1%.

Durante los primeros 6 meses la producción de calibres finos aumentó un 1,2%, 454 400 t (449 100 t en 2016), empleados sobre todo para envases flexibles y papel aluminio de hogar, llegando al 1,6 %; y los calibres gruesos, para recipientes semirrígidos y aplicaciones técnicas, subieron un 0,3% en 2016.

Las ventas totales llegaron a subir un 1,9%, en una continua mejora. La actividad de exportación, sin embargo, no pasa de -4,2% en el primer semestre de 2017. Esto significa una mejora considerable en comparación con el -13% del año pasado, como muestran las cifras del último trimestre de 2016. ///

INTERIOR

2-3// PAPEL ALUMINIO,
COMIDA Y BEBIDA

3// RECIPIENTES DE PAPEL
ALUMINIO

4// SOSTENIBILIDAD

Diversión con comida y bebida en papel aluminio

¡El papel aluminio inspira!

— En las ferias interpack, EAFA celebra la versatilidad del papel aluminio a la hora de sacar lo mejor de los alimentos. 2017 no fue ninguna excepción en este sentido, como veremos.

interpack, el mayor espectáculo del envasado de todo el mundo, se celebra cada tres años en Düsseldorf, Alemania, y es el escenario idóneo para exhibir los lados creativo y práctico del papel aluminio. En el stand de EAFA, expertos del sector llevan a cabo una serie de divertidas e instructivas presentaciones sobre alimentos envasados en papel aluminio.

Estas presentaciones no sólo demostraron ser muy apreciadas por los visitantes, sino que también permitieron a nuestros expertos reconsiderar el valor del papel aluminio en el sector del envasado. Aquí puede leer lo que se perdió en la feria, o volver a disfrutarlo, si estuvo allí... ///



Sacando lo mejor de alimentos para asar

Esta forma de preparar salchichas y huevos en recipientes de papel aluminio es tan original que casi da pena comerlos. Y está tan rica como parece, igual que toda la comida que preparó en su parrilla nuestro "Barón BBQ", Ed van de Schootbrugge, usando una gran variedad de recipientes de papel aluminio.



Toda la frescura del café

Nuestro barista profesional mezcló a la perfección aroma y sabor durante el espectáculo. Gracias a las excepcionales propiedades de aislamiento del papel aluminio, los granos de café conservan todo su aroma y sabor hasta abrir el paquete.

Maravillas moleculares

Nuestro experto chocolatero, Georg Maughausen, hizo gala de su conocimiento de la cocina molecular para crear maravillosos conos de papel aluminio rellenos de delicioso chocolate. Un estupendo despliegue que sería la envidia de cualquier pastelería.



Degustar vinos y aguas sin impurezas

El catador Arno Steguweit demostró que los cierres de aluminio preservan el estado original del vino y el agua hasta el mismo momento de girarlos para abrir la botella. Como el aluminio no tiene sabor ni impurezas, los consumidores pueden apreciar los auténticos aromas y las sutiles diferencias de sabor de ambas bebidas.



Diversión con comida y bebida en papel aluminio

Asando en la parte salvaje de la parrilla

A fin de demostrar que se ha vuelto a poner de moda la carne de caza, como el jabalí o el corzo, EAFA ha publicado en internet un libro de recetas con consejos prácticos sobre las propiedades saludables de este tipo de carnes y de cómo conservarlas en el congelador. El papel aluminio es el compañero ideal para cocinar y conservar estas recetas.



EAFA se ha asociado con el campeón del concurso BBQ 2012, Ed van de Schootbrugge, para recopilar una serie de deliciosas recetas para barbacoa en las que se usa papel aluminio de hogar o bien recipientes aluminio para su preparación o asado. Hay tres recetas para cada tipo de carne, incluyendo un asado de chuletas de jabalí y un filete de corzo con trufas y espárragos.



Los amantes de la BBQ que deseen probar algo diferente, pueden descargar las recetas de la página que EAFA dedica a las barbacoas: bbq.alufoil.org

Los expertos asadores de todo el mundo aprecian las ventajas que aporta el papel aluminio a las parrilladas. El papel y los recipientes de aluminio constituyen el material idóneo para asar y envasar la carne de caza. Así que..., ¡saque su instinto salvaje y disfrute de nuevos sabores! [/// bbq.alufoil.org](http://bbq.alufoil.org)

A favor de los recipientes de aluminio para alimentos

Cuando se trata de envasado para alimentos, probablemente no haya nada tan versátil como la increíble gama de recipientes de papel aluminio, disponibles en todas las formas, tamaños y acabados para adaptarse a un sinnúmero de aplicaciones. La industria del envasado de alimentos los adora.

Para resaltar sus numerosas ventajas, el grupo de envasado de EAFA ha elaborado un folleto dinámico e informativo que muestra la diversidad de aplicaciones de estos recipientes. Además, ha añadido un micrositio al sitio web de la EAFA dedicado a ellos: container.alufoil.org.

El folleto incluye datos, historiales de casos y testimonios en ocho secciones clave:

- **Diseño y Decoración**
- **Aspecto Premium**
- **Rendimiento**
- **Sellado**
- **Cocción multimodo**
- **Conductividad térmica**
- **Higiene**
- **Sostenibilidad**



Testimonios e historiales de casos proporcionados por saturn petcare, Cakees, albfood, Hero, GlaxoSmithKline (GSK), Rehm Fleischwaren y GoTipster.dk, demuestran que la industria alimentaria confía en este formato de envasado.

El excelente aspecto del papel aluminio se puede recubrir, estampar e imprimir para dar a los envases una impactante identidad de marca. Con una variedad casi infinita de diseños, son un formato de envasado fiable y seguro, además de resultar elegantes y modernos en apariencia y tacto.

Ya sea para entornos domésticos, minoristas o de servicios, estos recipientes y bandejas ofrecen opciones fiables y flexibles para adaptarse a distintas aplicacio-

nes. Su relación entre resistencia y peso es excelente y se pueden usar perfectamente en ambientes calurosos o fríos. Logran transformar el estado de los alimentos, de congelado a calentado, sin necesidad de trasladar el contenido, incluso en el microondas.

Hoy en día, en un entorno minorista moderno y omnicanal, se exige a cualquier envase que pueda soportar un considerable grado de manipulación y transporte. Por eso, es esencial que las juntas sean fuertes y fiables. Los recipientes de papel aluminio presentan la mejor capacidad de sellado para muchos formatos y para una gran variedad de materiales de tapado.

Ningún otro contenedor ofrece mejor conductividad térmica que un recipiente de aluminio. Los recientes avances en el diseño y la tecnología de revestimiento hacen posible ofrecer modelos que pueden cocinar comidas en varios compartimentos a diferentes temperaturas, así como garantizar la "cocción directa" de la carne y el pescado a temperaturas más bajas, con menos energía o con tiempos de cocción menores.

En cuanto a eficiencia de recursos, los envases de papel de aluminio resultan excelentes. Son totalmente reciclables (más del 55% en Europa), y lo que es más importante, contribuyen a reducir el desperdicio de alimentos protegiendo y asegurando los productos, a menudo, durante largos períodos de tiempo.

El recipiente de papel aluminio ha demostrado tener un historial probado y fiable en varios niveles, y apuesta por un enfoque más holístico hacia un medioambiente sostenible. [/// container.alufoil.org](http://container.alufoil.org)

Envasado eficiente en recursos: ¿Qué significa esto?

— *Jean-Paul Duquet, director de sostenibilidad en EAFA, explica que el nuevo informe ofrece una clara definición de envases flexibles de aluminio y, además, resalta las ventajas de este tipo de envases en cuanto a sostenibilidad.*

Un estudio reciente⁽¹⁾ realizado por ifeu (Institute for Energy and Environmental Research - instituto independiente no lucrativo alemán) ha establecido una definición para el envasado eficiente en recursos, y también un método para evaluar la eficiencia de recursos del envasado de aluminio, a través de un caso práctico con una bolsa con laminado de aluminio.

Este estudio, en cierta medida, continúa el trabajo de otro proyecto de ifeu⁽²⁾ que se llevó a cabo en 2014. Este estudio inicial reveló el papel clave de los envases en la prevención de desechos y la necesidad de considerar diferentes aspectos, además de la tasa de reciclaje, para evaluar la eficiencia de recursos del envasado y, también, su sostenibilidad.

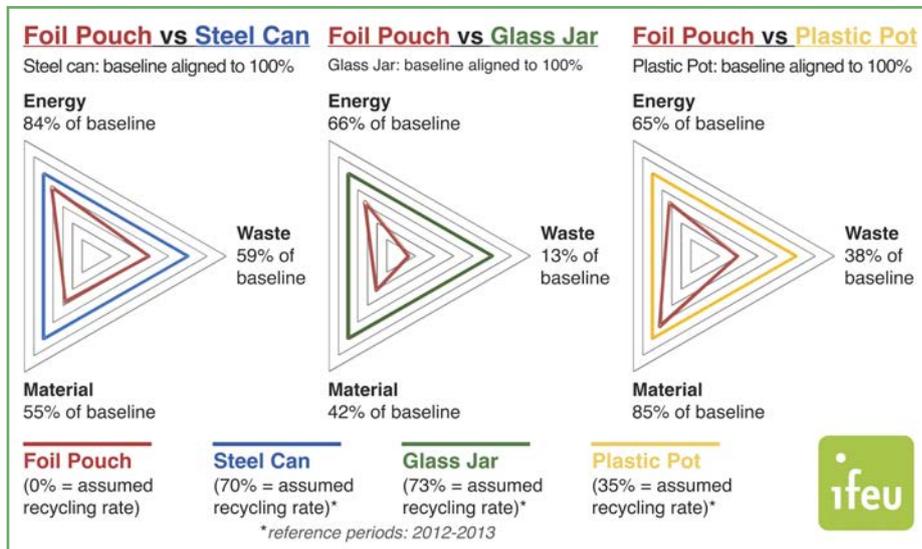
El informe de 2014 mostró que sustituir los envases no flexibles por envases flexibles en los productos alimenticios europeos, no sólo podría reducir residuos, sino también mejorar significativamente el impacto en el cambio climático y consumo de recursos. Esto podría llegar a lograrse, aunque los envases flexibles presenten una tasa de reciclaje bastante inferior.

En este nuevo estudio, un paquete eficiente en recursos se define como una solución de envasado que combine el uso mínimo de material y energía a lo largo de su ciclo de vida, con una mínima pérdida de material (no reciclado).

Para afinar esta definición, se propuso un modelo de tres parámetros para evaluar la eficiencia de recursos del envasado:

- **Demanda de energía acumulada** (energía fósil y nuclear) a través de ciclo de vida
- **Demanda de materia prima acumulada** (incl. recursos energéticos y materias primas) a través del ciclo de vida
- **Desechos finales** (vertedero o incineración, es decir, lo que no se recicla)

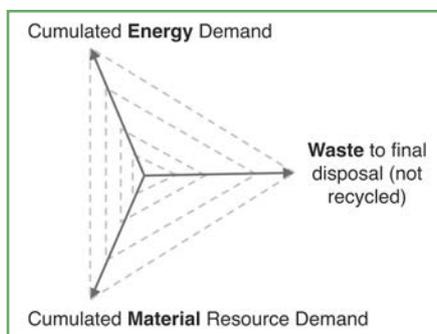
Los parámetros de demanda de energía acumulada y de demanda de materia prima acumulada incluyen datos de materiales y energía recuperados por reciclaje o recuperación térmica.



Modelo de evaluación de eficiencia de recursos del envasado aplicado al caso de una bolsa flexible de aluminio de 400-460ml de salsa de pasta de larga vida en comparación con otros envases

Como ejemplo, el estudio aplica el modelo a una bolsa con laminado de papel aluminio de 460 ml de salsa para pasta de larga duración. Esta se compara con tres alternativas de envases no flexibles: una jarra de cristal, una lata y un bote de plástico. Los resultados revelan que la bolsa de aluminio (teniendo en cuenta el sistema de envasado completo, incluyendo también los envasados secundario y terciario) fue la más eficiente en los tres parámetros que las soluciones alternativas. Para este modelo se supuso que la bolsa tenía una tasa de reciclaje igual a 0, como caso extremo.

Este caso pone de manifiesto la superioridad de la bolsa resultando igual de funcional que los otros



Modelo tridimensional para evaluar la eficiencia de los recursos de envasado, propuesto por ifeu

sistemas de envasado (en particular, gracias a la propiedad de aislamiento absoluto de la capa de aluminio que permite una conservación de larga duración), al a vez que utiliza menos recursos.

Debe entenderse como uno de los peores casos posibles para la bolsa de aluminio papel aluminio, ya que la tasa de reciclaje es potencialmente superior a 0. De hecho, ya existe el reciclaje para envases flexibles de aluminio (como la pirólisis), que seguirá desarrollándose.

Con vistas a mejorar la eficiencia de recursos en Europa, donde, a menudo, se dan varias opciones de envasado con la misma función; este estudio comparativo permite realizar evaluaciones sobre la eficiencia de recursos mucho más sólidas que usando sólo el indicador de tasa de reciclaje ampliamente disponible. ///

⁽¹⁾ "Resource Efficient Packaging" – un estudio de ifeu (2016) encargado por Flexible Packaging Europe (FPE), una división de EAFA.

⁽²⁾ "Prevención potencial de residuos de envases gracias al uso de envases flexibles y sus consecuencias para el medio ambiente – Resource Efficient Packaging", un estudio de ifeu (2014) encargado por FPE, una división de EAFA.