

Link: <http://www.lahora.cl/2018/06/deberian-los-envases-alimentos-la-sustentable/>

Los envoltorios que lucen los pasillos de supermercado tienen sus días contados, según algunos expertos. La ley de prohibición de las bolsas plásticas será recordada como el primer proyecto aprobado en el segundo Gobierno de Sebastián Piñera. Y repercusiones hubo por montones: desde quienes aplaudieron la medida, hasta quienes se resisten, como la Asociación de Industriales del Plástico que incluso el martes recurrió al Tribunal Constitucional.

No obstante, varios académicos y centros de estudios ya se hacen preguntas respecto a lo que viene tras esta ley: ¿Se regularán algún día los envases de alimentos?, ¿qué se debería hacer para producir envoltorios en sintonía con los nuevos tiempos? Y son ellos mismos lo que, a su vez, intentan responder estos cuestionamientos y vaticinan que las bolsas de papas fritas y los envases de completos, tal como los conocemos hoy, tienen sus días contados. César Sáez, académico de la Facultad de Ingeniería Química y Bioprocesos de la UC, es especialmente crítico con la nueva ley de bolsas plásticas que debiera entrar en rigor el próximo año. “Hace agua por todos lados”, dice. Estima que la prohibición de bolsas plástica es vistosa pero poco efectiva. Según él, “abarca un elemento muy particular del plástico: la producción de bolsas para el comercio. Pero no comprende las de la feria, las que tienen contactos con alimentos, botellas plásticas y otros elementos dañinos”, enfatiza.

Agrega que los cambios, deberán ser discutidos en “una reformulación mejor pensada de la actual ley que solo incluye las bolsas, y que propicie una “transición completa hacia los materiales biodegradables”. Pero Sáez no se queda en la crítica y cuenta que hace año y medio pasaron a la acción, armando el primer esquema de certificación para materiales degradables en el Dictuc de la UC. La respuesta María José Galotto, académica española con 20 en Chile, lidera el laboratorio de envases de la Usach y además es directora de Co-Inventa, una plataforma que busca innovar en los envoltorios para alimentos. La deuda ambiental, dice ella, está en la industria que no echa mano a materiales alternativos porque prioriza el bajo costo de los clásicos envoltorios gruesos y con varias tipos de plásticos. La tendencia, aclara Galotto, es crear envases biodegradables o productos más simples, es decir, hechos de un solo tipo de plástico altamente reciclable y notablemente más delgados. Eso, por desgracia, no prolifera en los pasillos del supermercado. Según la visión de la experta, es improbable que todos los alimentos puedan ser envueltos en material biodegradable, debido a las propiedades de los mismos. Sin embargo, aquellos que deban recurrir sí o sí al plástico, aclara, deberán sufrir un proceso de reingeniería. “Hay productos hiper envasados. Perfectamente podrían conseguir la misma vida útil sin tener que usar las ocho capas de plástico que contienen”, cuenta. Por ejemplo, un envase de mayonesa no podría ser biodegradable, pero a futuro deberán ser mucho más delgados y simples. Lo mismo pasa con los paquetes de galletas: “No todos necesitan aluminio. Aunque claro, las alternativas deben ser más caras”, afirma. Ni hablar de pedir un completo para llevar y recibirlo en una caja de plumavit. “Su vida útil es muy corta, del local a tu casa. Eso debe ser cambiado por algo biodegradable o de fácil reciclado. Lo mismo -precisa- podrá ocurrir con las bolsas snacks, que deberían prescindir de sus complejos compuestos de plástico y aluminio por mejores alternativas. Por lo mismo, Galotto obtendrá en cuatro meses un espacio físico para el primer laboratorio especializado en certificar la calidad de los envases alimentarios. “El fin es desarrollar materiales amigables con el medioambiente y dárselos como opción a la industria”, añade. Envoltorios de alimentos hechos a base de cera de abeja, resina y aceite de coco suena extraño. Pero funciona. Magdalena Echeverría y Trinidad Lira son dos amigas de Puerto Varas que dieron vida a Envuelbee, un novedoso cobertor de alimentos reutilizable y compostable. “Llevamos poco más de un año pero nos ha ido bien. Estamos en distintos lados, incluso en tiendas y una heladería”, cuenta Trinidad. El producto, que venden por internet, resiste unos 60 lavados antes de deteriorarse.



¿Cómo deberían ser los envases de alimentos en la era sustentable?

Miércoles, 27 de junio de 2018, Fuente: La Hora

Los envoltorios que lucen los pasillos de supermercado tienen sus días contados, según algunos expertos: la ley de prohibición de las bolsas plásticas será recordada como el primer proyecto aprobado en el segundo Gobierno de Sebastián Piñera. Y repercusiones hubo por montones: desde quienes aplaudieron la medida, hasta quienes se resisten, como la Asociación de Industriales del Plástico que incluso el martes recurrió al Tribunal Constitucional. No obstante, varios académicos y centros de estudios ya se hacen preguntas respecto a lo que viene tras esta ley: ¿Se regularán algún día los envases de alimentos?, ¿qué se debería hacer para producir envoltorios en sintonía con los nuevos tiempos? Y son ellos mismos lo que, a su vez, intentan responder estos cuestionamientos y vaticinan que las bolsas de papas fritas y los envases de completos, tal como los conocemos hoy, tienen sus días contados. César Sáez, académico de la Facultad de Ingeniería Química y Bioprocesos de la UC, es especialmente crítico con la nueva ley de bolsas plásticas que debiera entrar en rigor el próximo año. “Hace agua por todos lados”, dice. Estima que la prohibición de bolsas plásticas es vistosa pero poco efectiva. Según él, “abarca un elemento muy particular del plástico: la producción de bolsas para el comercio. Pero no comprende las de la feria, las que tienen contactos con alimentos, botellas plásticas y otros elementos dañinos”, enfatiza. Agregó que los cambios, deberán ser discutidos en “una reformulación mejor pensada de la actual ley que solo incluye las bolsas, y que propicie una “transición completa hacia los materiales biodegradables”. Pero Sáez no se queda en la crítica y cuenta que hace año y medio pasaron a la acción, armando el primer esquema de certificación para materiales degradables en el Dictuc de la UC. La respuesta María José Galotto, académica española con 20 en Chile, lidera el laboratorio de envases de la Usach y además es directora de Co-Inventa, una plataforma que busca innovar en los envoltorios para alimentos. La deuda ambiental, dice ella, está en la industria que no echa mano a materiales alternativos porque prioriza el bajo costo de los clásicos envoltorios gruesos y con varias tipos de plásticos. La tendencia, aclara Galotto, es crear envases biodegradables o productos más simples, es decir, hechos de un solo tipo de plástico altamente reciclable y notablemente más delgados. Eso, por desgracia, no prolifera en los pasillos del supermercado. Según la visión de la experta, es improbable que todos los alimentos puedan ser envueltos en material biodegradable, debido a las propiedades de los mismos. Sin embargo, aquellos que deban recurrir sí o sí al plástico, aclara, deberán sufrir un proceso de reingeniería. “Hay productos hiper envasados. Perfectamente podrían conseguir la misma vida útil sin tener que usar las ocho capas de plástico que contienen”, cuenta. Por ejemplo, un envase de mayonesa no podría ser biodegradable, pero a futuro deberán ser mucho más delgados y simples. Lo mismo pasa con los paquetes de galletas: “No todos necesitan aluminio. Aunque claro, las alternativas deben ser más caras”, afirma. Ni hablar de pedir un completo para llevar y recibirlo en una caja de plumavit. “Su vida útil es muy corta, del local a tu casa. Eso debe ser cambiado por algo biodegradable o de fácil reciclado. Lo mismo -precisa- podrá ocurrir con las bolsas snacks, que deberían prescindir de sus complejos compuestos de plástico y aluminio por mejores alternativas. Por lo mismo, Galotto obtendrá en cuatro meses un espacio físico para el primer laboratorio especializado en certificar la calidad de los envases alimentarios. “El fin es desarrollar materiales amigables con el medioambiente y dárselos como opción a la industria”, añade. Envoltorios de alimentos hechos a base de cera de abeja, resina y aceite de coco suena extraño. Pero funciona. Magdalena Echeverría y Trinidad Lira son dos amigas de Puerto Varas que dieron vida a Envuelbee, un novedoso cobertor de alimentos reutilizable y compostable. “Llevamos poco más de un año pero nos ha ido bien. Estamos en distintos lados, incluso en tiendas y una heladería”, cuenta Trinidad. El producto, que venden por internet, resiste unos 60 lavados antes de deteriorarse.