

MalpensaNews

Cosa dovrebbero sapere i consumatori sul packaging alimentare?

divisionebusiness · Tuesday, June 20th, 2023

Quando si acquisto un prodotto alimentare, la prima cosa che balza agli è la sua confezione, non solo per un fattore estetico, quanto soprattutto per una questione di riconoscibilità della marca, del brand e di approfondimento delle etichette.

Scorriamo i prodotti tra le mani, tocchiamo il **packaging**, lo osserviamo, senza mai chiederci quanto questo possa impattare sulla salute dell'uomo, sulla freschezza dei prodotti e sull'ambiente.

Eppure, il packaging alimentare gioca un ruolo cruciale nella conservazione e nel trasporto degli alimenti.

Ne garantisce la sicurezza, la freschezza e la conservazione.

Il packaging svolge il doppio ruolo di sposare l'estetica del prodotto, l'abito con cui un alimento si presenta al mercato, e la funzionalità di garantire la massima sicurezza ai consumatori.

Deve quindi impiegare materiali idonei, possibilmente a ridotto impatto ambientale e che non trasferiscano sostanze nocive al cibo contenuto.

Si tenga presente che, nel mercato, esistono molti attori che producono packaging e imballaggi di tutte le tipologie, alcune attente alla tematica delle sostenibilità, altri, invece a quelli più innovativi, per salvaguardare più a lungo la freschezza del prodotto; tra questi, rientra sicuramente [Volmar Packaging](#).

Qualunque sia la missione di ogni player, quello che interessa al consumatore è avere ben chiaro come riconoscere un packaging di qualità.

Vale la pena, quindi, imparare a conoscere più da vicino gli elementi che non devono mancare

Etichettatura chiara e completa

Come già accennato, l'etichetta è uno degli elementi che più attirano i consumatori, quando afferrano una confezione di cibo dagli scaffali del supermercato.

Valori nutrizionali, ingredienti, origine dei prodotti, marchi di qualità, data di scadenza e metodi di lavorazione sono solo alcune delle **informazioni** che devono essere contenute su un'etichetta

completa. Su ogni packaging che si rispetti **l'etichettatura è essenziale** per distinguere una confezione ben fatta, da una approssimativa.

Seppure esistano dei paletti stringenti, imposti dalla legge, le etichette possono variare sensibilmente. Vale sempre la pena prestare attenzione.

Materiali sicuri e sostenibili

Il materiale con cui sono realizzati i packaging alimentari rappresentano, in realtà, l'essenza della loro sicurezza.

Questi devono essere **privi di sostanze nocive** che possono contaminare gli alimenti rendendoli dannosi per la salute. Dovrebbero, quindi, essere fatti con materiali testati per l'uso alimentare, quale vetro, plastica e alluminio.

Allo stesso tempo, per **garantire un sempre minore impatto ambientale**, è opportuno che sposino l'impiego di materiali sostenibili e riciclabili, come vetro e cartone, senza tralasciare anche indicazioni su come smaltirlo o riciclarlo.

Perché assolva alla sua funzione, inoltre, il packaging deve garantire la sicurezza degli alimenti contenuti e il mantenimento della freschezza, attraverso chiusure ermetiche e in grado di ridurre la contaminazione da agenti esterni o ossidazioni.

Innovazione nel packaging alimentare

Le **tecnologie** e i metodi impiegati per la realizzazione di packaging alimentari si aggiornano costantemente, per produrre confezioni innovative e al passo con i tempi.

L'applicazione di **QR Code** sulle confezioni, in grado di rimandare a tutte le informazioni produttive sull'alimento contenuto, ma anche etichette intelligenti, capaci di restituire informazioni sulla freschezza del cibo confezionato o **film protettivi** con proprietà antimicrobiche e antibatteriche, sono solo alcuni esempi di tecnologie impiegati nei packaging più moderni ed evoluti.

This entry was posted on Tuesday, June 20th, 2023 at 7:14 am and is filed under [Archivio](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.