



Documento descriptivo



## Productos cárnicos

# Impresión en envases al vacío

### El reto

La cuenta atrás para hacer llegar los productos cárnicos a los clientes comienza en el momento en que se sacrifica al animal. La gestión de inventario se ha convertido en todo un reto para los minoristas, debido a que los clientes han solicitado una mayor variedad de productos cárnicos, reflejado en el aumento del 99 % de las tasas de merma estimadas de productos cárnicos en supermercados de 2006 a 2012\*. En respuesta a ello, los productores cárnicos a menudo usan el envasado al vacío como un medio para evitar que se desperdicie la carne y aumentar así la vida útil del producto. La configuración de las líneas de producción y las necesidades del contenido del código determinan la selección de la tecnología de codificado óptima para productos envasados al vacío.

### La ventaja de Videojet

Los productores cárnicos saben que Videojet les ofrece una amplia gama de impresoras fáciles de usar. En Videojet, contamos con dos soluciones de probada eficacia para imprimir en productos envasados al vacío:

- **Sobreimpresión por transferencia térmica (TTO):** Códigos de alta resolución en materiales flexibles sin disolventes; opción de impresión con clasificación IP 65 disponible para aplicaciones de lavado.
- **Inyección de tinta continua (CIJ):** Códigos en prácticamente cualquier material y en entornos difíciles; en especial, tintas diseñadas para entornos de alta condensación y opciones con clasificación IP 65 (sin aire comprimido).

### Información general

La mayoría de los envasados de alimentos tiene dos propósitos principales: 1) conservar la calidad de los alimentos en el interior del envase hasta que se compre por el cliente; y 2) presentar el producto de manera atractiva. Factores ambientales como el oxígeno, la temperatura y presencia de microbios desempeñan un factor fundamental para determinar el nivel de la frescura que le llega al cliente. El color es un atributo crítico para los clientes cuando se trata de juzgar la calidad de carne, por lo que debe mantenerse en todo el proceso de envasado y distribución.

La fecha de caducidad media de los productos cárnicos en cualquier lugar es de entre 20 y 90 días, en función del método de envasado y el almacenado. Existen varios sistemas de envasado para los productos cárnicos, como el envasado al vacío, el de atmósfera controlada y el envasado activo, que es el más conocido. Todos estos sistemas utilizan una combinación de materiales rígidos y flexibles para ofrecer los mejores resultados posibles.

El envasado al vacío es el más utilizado porque permite prolongar la fecha de caducidad debido a la retirada del oxígeno, que supone la mayor amenaza para los productos cárnicos frescos. El oxígeno puede provocar decoloración, deterioro del sabor y permitir la proliferación de microbios. El envasado que controla la cantidad de oxígeno y humedad puede ayudar a reducir el impacto de estos factores sin necesidad de aditivos artificiales.

El envasado al vacío también requiere menos espacio que el envasado convencional y cualquier daño que se produzca en el envase se puede detectar fácilmente. También permite a los consumidores congelar los productos cárnicos en su envase original con un riesgo mínimo de que se quemen por el frío. Una ventaja adicional del envasado de vacío es que los jugos de los productos cárnicos están sellados in situ, por lo que se minimiza el riesgo de contaminación cruzada.

El codificado en productos cárnicos envasados al vacío puede ser todo un reto dependiendo de cómo esté configurada la línea y de la forma que tenga el paquete final. La impresión puede realizarse antes de que se envase la carne utilizando TTO en el film. La impresión después del envasado y sellado al vacío de la carne se efectúa utilizando principalmente CIJ. Cuando se usa CIJ después del envasado, el inconveniente suele ser encontrar una superficie lisa sobre la que imprimir el código.

\*Estimaciones de merma actualizadas en los supermercados sobre alimentos frescos y sus consecuencias para los datos de disponibilidad de alimentos ajustados a la pérdida de ERS, Departamento de Servicio de Investigación Económica para la Agricultura de Estados Unidos, junio de 2016.

### Sobreimpresión por transferencia térmica (TTO)

Videojet cuenta con una amplia oferta de dispositivos TTO y la decisión sobre cuál es la más adecuada depende de la aplicación. El dispositivo TTO de Videojet más adecuada para los fabricantes de productos cárnicos es Videojet IP DataFlex Plus. Este producto ofrece un cuerpo de impresora con clasificación IP 65 que puede soportar lavados, lo que ayuda a evitar costosas sustituciones de piezas y llamadas urgentes a los técnicos de servicio, a la vez que reduce el riesgo de daños por agua o accidentes. La impresora también incluye un cassette IP anodizado en oro y un controlador de acero inoxidable IP 55. También tiene disponibles los soportes de acero inoxidable de uso alimentario para sostener el cuerpo de la impresora.

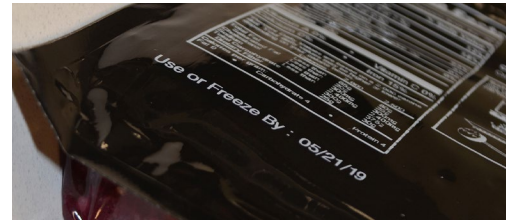
El proceso para utilizar el sistema de la impresora durante el lavado es simple y rápido: En el cuerpo de la impresora, saque el cassette regular y sustitúyalo por el cassette de IP. Se tarda 30 segundos en realizar el cambio. Deje el controlador como está y comience el proceso de lavado.

### Inyección de tinta continua (CIJ)

CIJ es una solución de codificado basada en tinta extremadamente versátil que resulta ideal para imprimir en envases al vacío una vez que se ha sellado el producto en el interior. La mayoría de las impresoras de CIJ de Videojet incluyen cierres con clasificación IP 65 sin necesidad de aire comprimido, lo que ayuda a las empresas a ahorrar en gastos generales innecesarios.

Videojet ofrece más de 640 tintas y fluidos, algunos de los cuales se han formulado específicamente para funcionar en plantas de productos cárnicos. Por ejemplo, la tinta V418 de Videojet está diseñada para funcionar en entornos de elevada condensación. Videojet también ofrece tintas pigmentadas para conseguir códigos de alto contraste con fondos de distintos colores.

Las impresoras de inyección de tinta de Videojet también ofrecen funciones exclusivas, como la tecnología Dynamic Calibration™, que automáticamente ajusta la viscosidad de la tinta y ayuda a garantizar que siempre se consigan códigos claros y a reducir la cantidad de desechos y reprocesamientos. El diseño del cabezal de impresión CleanFlow® antiobstrucciones reduce los intervalos de mantenimiento, el tiempo de inactividad y los gastos.

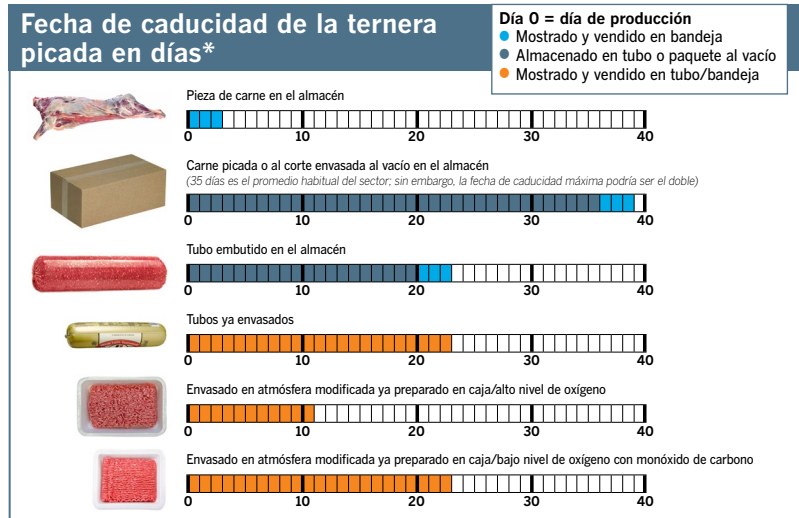


## El balance final

Se estima que el consumo global de productos cárnicos aumentará cerca de un 50 % en 2030<sup>1</sup>. Este crecimiento de la demanda aumenta la presión sobre los minoristas para ser capaces de ofrecer productos cárnicos frescos, lo que a su vez agrega presión a los fabricantes para que sean capaces de ofrecer productos cárnicos cuya frescura y calidad puedan mantenerse durante el procesamiento, envasado y transporte. El envasado al vacío es claramente una solución sólida para contribuir a alargar la vida útil de los productos cárnicos.

Las soluciones de codificado de Videojet ofrecen la flexibilidad y el diseño robusto que necesitan los fabricantes de productos cárnicos. Videojet, que aporta más de cuatro décadas de experiencia en el sector, ofrece la combinación perfecta entre tecnología, experiencia y opciones de servicios para convertirse en su socio de codificado preferido.

<sup>1</sup>"El futuro de la demanda global de carne: consecuencias para el mercado de cereales". Mitsui Global Strategic Studies, septiembre de 2016.



\*En condiciones de almacenamiento normales de refrigerado.

Llame al **+52 55 56980167**

envíe un mensaje de correo electrónico a

**videojet.mexico@videojet.com**

o visite **www.videojet.mx**

Videojet Technologies, México.

Av. Coyoacán 1213

Col. Del Valle

C.P. 03100

México, D.F.

© 2017 Videojet Technologies México — Todos los derechos reservados.

La política de Videojet Technologies México se basa en la mejora constante de los productos. Nos reservamos el derecho a modificar el diseño o las especificaciones sin previo aviso.

