



El auge de los bioenvases: una nueva solución monodosis sostenible, versátil y práctica para el mercado de las salsas

Clara Olave Sobrón, responsable de Marketing y Comunicación en Ctic Cita

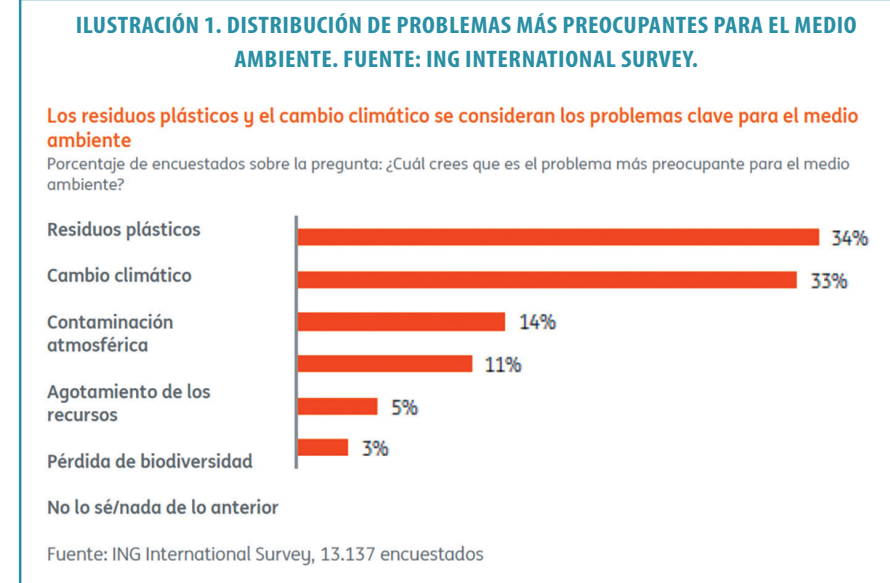
Aunque el problema del plástico es una realidad más que asentada, hablamos de un material que cumple con las normativas más exigentes a nivel nacional e internacional. Uno de los principales beneficios de los envases plásticos es la conveniencia que ofrecen al consumidor, parámetro que precisamente prioriza la solución Biosnap, además de plantear un packaging sostenible de base 100% biológica y biodegradable

Entre el 80 y el 85% de los desechos marinos son plásticos, y los plásticos de un solo uso representan más de la mitad de estos desechos¹. Este material plástico procede en su

mayoría de fuentes no renovables, como los combustibles fósiles. El reciclaje de plásticos se ha presentado hasta ahora como la solución del problema. Sin embargo, sólo se recoge el 14% de los plásticos utilizados en todo el mundo

y, de ellos, sólo un tercio puede ser realmente reciclado.

Debido a la creciente concienciación sobre este impacto medioambiental, cada vez hay más demanda de envases fabricados con bioplásticos,



entendidos como polímeros derivados de recursos renovables o polímeros biodegradables.

Para casi todos los plásticos convencionales existe ahora una alternativa bioplástica en el mercado que tiene las mismas propiedades e, incluso, ventajas adicionales. Sin embargo, a pesar de los excelentes avances, el bioplástico sigue siendo una tecnología joven. Las aplicaciones actuales de bioenvasado en el mercado tienen un alto potencial de mejora relacionado con su sostenibilidad medioambiental, así como con su funcionalidad y propiedades.

Actualmente, los bioplásticos representan cerca del 1% del total de plásticos producidos anualmente, pero se espera que en el plazo de 10 años este perfil cubra las necesidades del 10% del mercado europeo².

El mercado está en auge, con un crecimiento anual del 20%, y muchas grandes firmas ya están introduciendo bioenvases en un intento de posicionar sus productos como verdes e incluir el reclamo de sostenibilidad³.

El proyecto Biosnap plantea un envase monodosis hecho de materiales

100% de origen biológico, biodegradables y compostables, para aplicaciones alimentarias como el aceite de oliva, la salsa de tomate o la mayonesa. Además de estar muy avanzado en sostenibilidad, este envase permitirá a los consumidores beneficiarse de su versatilidad y facilidad de uso, ya que permite su apertura con una mano.

Un formato en auge y un consumidor predispuesto

Este perfil de envase suele utilizarse actualmente en el sector de la comida rápida, para aplicaciones como el ketchup o la mostaza. El ketchup, concretamente, es la salsa más consumida en prácticamente todo el mundo y, según un informe de Euromonitor⁴, solamente en EE. UU. se consumen alrededor de 300.000 toneladas anuales en el sector de restauración. En España, el consumo medio anual per cápita se sitúa en 450 gramos⁵, frente a los 70 gramos de mostaza.

La pandemia posicionó, además, el formato monodosis a la cabeza de la demanda, provocando un incremento de un 300% en la

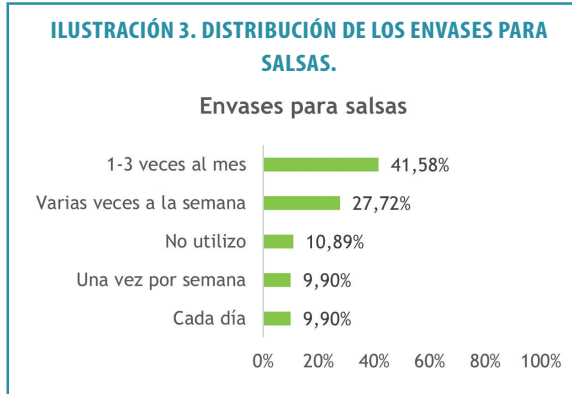
Los bioplásticos representan cerca del 1% del total de plásticos producidos anualmente, pero se espera que en el plazo de 10 años este perfil cubra las necesidades del 10% del mercado europeo

venta de estos paquetes solo en la primera mitad de 2020, lo que supuso un aumento de hasta un 13% de su precio según datos de Plate IQ⁶.

En el último estudio lanzado a la comunidad de Mundosabor (en el sitio web mundosabor.es), casi el 50% de los consumidores afirma utilizar entre 1 y 3 veces al mes envases para salsas (Ilustración 3). Precisamente, el 60% de estos consumidores confiesan desconocer los materiales plásticos que componen estos envases (Ilustración 5), aunque contradictoriamente corroboran estar cada vez más concienciados con el reciclaje y el medio ambiente (Ilustración 1).

El parámetro que priorizamos en el momento de compra sigue siendo la comodidad, seguido de la seguridad alimentaria, vida útil y, en cuarta posición, la reciclabilidad de los materiales.

La mayoría de los consumidores considera una ventaja el sistema de apertura y dispensación con una mano, sobre todo de cara a perfiles senior o con alguna discapacidad. Además, valoran muy positivamente la limpieza que ofrece este formato, y que el derra-



Los nuevos sobres se fabricarán con bioplásticos 100% biodegradables y compostables, que se ajustan a la propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la **reducción del impacto medioambiental**

me sea prácticamente nulo tanto en líquidos densos como en semidensos.

Una solución única en el mercado: oportunidad para la industria

Biosnap tiene como objetivo aprovechar al máximo el crecimiento del mercado y, por ello, plantea un envase innovador e inteligente fabricado a partir de la tecnología *Easysnap*, un formato monodosis 100% bio-basado para aplicaciones alimentarias (miel, aceite de oliva, ketchup, mayonesa y otros).

Los nuevos sobres se fabricarán con bioplásticos 100% biodegradables y compostables, que se ajustan a la propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la reducción del impacto de determinados productos plásticos en el medio ambiente.

Los usuarios finales (empresas

ILUSTRACIÓN 4. TECNOLOGÍA DEL ENVASE.



alimentarias) se beneficiarán de un envase monodosis de primera calidad y único en el mercado, y los consumidores finales disfrutarán de su versatilidad y facilidad de uso (sistema de apertura con una sola mano), pudiendo eliminar el envase de forma segura con los residuos orgánicos.

El proyecto, financiado bajo el programa Horizonte 2020 con un presupuesto de casi 3 millones de euros, cuenta con un consorcio integrado por el productor italiano líder de maquinaria de envases monodosis EasySnap Technology, la empresa italiana líder en packaging flexible Gualapack, el productor lituano de miel Medaus Pirkliai, y el Centro Tecnológico Agroalimentario Ctic Cita.

Finalmente, Ctic Cita llevará a cabo un análisis de la calidad del producto y un estudio de vida útil basado en las principales características físico-químicas, es decir, rancidez, color, viscosidad, propiedades de textura antes y después del envasado, pH, aw y aspectos microbiológicos. Estos parámetros

se evaluarán tras un periodo de tiempo para analizar si se ha producido o no alguna interacción del material con la composición del alimento.

También se realizará una evaluación sensorial a través de un panel sensorial de expertos, que evaluará las 6 matrices seleccionadas tras un periodo de tiempo después del envasado. Tras la caracterización, se llevará a cabo un estudio de vida útil para evaluar el comportamiento de cada matriz alimentaria envasada a lo largo del tiempo. Estos análisis también indicarán la interacción entre los alimentos y los bioplásticos.

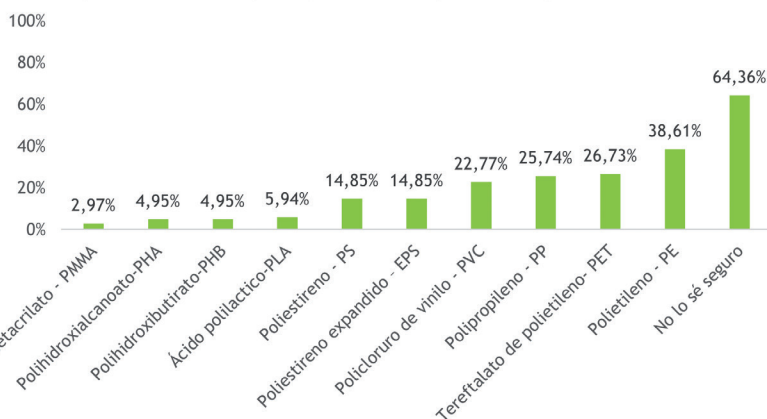
ILUSTRACIÓN 6. PROYECTO BIOSNAP: SMART, SUSTAINABLE & CONVENIENT UNIT DOSE PACKAGING

BIOSNAP

El proyecto, iniciado en noviembre de 2019 se encuentra ya en su recta final y el equipo está trabajando a contrarreloj para adaptar el formato a las necesidades y requerimientos de la industria y el consumidor final, garantizando la seguridad alimentaria, calidad sensorial y sostenibilidad del producto interior. □

ILUSTRACIÓN 5. DISTRIBUCIÓN DE LOS MATERIALES DE LOS QUE ESTÁN COMPUESTOS LOS ENVASES UTILIZADOS.

¿De qué material cree que están compuestos, mayoritariamente y en general, los plásticos que utiliza?



Notas

- (1) World Economic Forum (2016). *The New Plastics Economy: Rethinking the future of plastics*. Recuperado de: <https://www.weforum.org/reports/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics>
- (2) Infinitia Infudrial Consulting (2021). *Bioplásticos: la solución sostenible del futuro*. Recuperado de: <https://www.infinitiaresearch.com/noticias/bioplásticos-definicion-tipos-ventajas/>
- (3) LÓPEZ ÁLVAREZ, J. V. (2009). *¿Hay cabida para los bioplásticos en el sector de envases?*. Interempresas. Recuperado de: <https://www.interempresas.net/Plastico/Articulos/32545-Hay-cabida-para-los-bioplásticos-en-el-sector-de-envases.html>
- (4) Euromonitor International (2021). *Kraft Heinz Co in Packaged Food*. Recuperado de: <https://www.euromonitor.com/kraft-heinz-co-in-packaged-food/report>
- (5) Eroski Consumer (2021). *Ketchup: aquí hay tomate... y mucho azúcar y sal*. Recuperado de: <https://revista.consumer.es/portada/ketchup-aquí-hay-tomate-y-mucho-azúcar-y-sal.html#:~:text=Para%20que%20nos%20hagamos%20una,al%20a%C3%B1o%2C%20concretamente%20450%20gramos.>
- (6) STRAW, J. (2021). *The Impact of Covid-19 Is Catching Up to Ketchup*. Recuperado de: <https://www.plateiq.com/blog/the-impact-of-covid-19-is-catching-up-to-ketchup>