

El cartón ondulado alarga la vida de frutas y verduras

Jaume Segalés

Director de Mundo Noticias en Radio Internacional.

La distribución de frescos busca permanentemente combinar la mejor logística y transporte, para asegurar la calidad y el mayor tiempo de vida útil de los productos. En ese proceso el envase juega un papel primordial.

La elección del tipo de embalaje para el transporte, manipulación y exposición para la venta de las frutas y hortalizas es determinante. Además de por razones logísticas y de costes, hay otro factor crucial que es la contaminación microbiológica, que supone una preocupación prioritaria para el comercio minorista, ya que puede producir dos importantes efectos negativos. Las bacterias patógenas ponen en peligro la seguridad alimentaria, mientras que las bacterias producidas por la putrefacción afectan a la vida útil del alimento.

Recurro al estudio, que he leído recientemente, dirigido por la profesora Rosalba Lanciotti, del Departamento de Ciencias de la Alimentación y la Agricultura de la Universidad de Bolonia, que ha demostrado que los embalajes de cartón ondulado son mucho más efectivos que las cajas reutilizables de plástico (RPC), a la hora de proteger las frutas y las hortalizas y también para hacer frente a la contaminación microbiológica. Las cajas de cartón mantienen la frescura de la fruta hasta tres días más. Y esto se traduce en importantes ventajas sociales, económicas y ambientales para el conjunto de la cadena de suministro. Desde el productor, hasta el distribuidor y cómo no también el consumidor, salen ganando si el comercio elige cajas de cartón frente a las reutilizables de plástico.

La profesora Lanciotti y su equipo han descubierto que en cartón los microorganismos causantes de la contaminación quedan atrapados en las fibras de papel y mueren como consecuencia de la falta de agua y nutrientes. En concreto, se produce la 'lisis': las paredes y membranas celulares se rompen, escapándose el citoplasma y desintegrándose las células. Eso ocurre en todos los microorganismos, incluidos los patógenos y los responsables de

la putrefacción de los alimentos. Mientras que al colocar los productos frescos en cajas reutilizables de plástico, las pequeñas grietas o marcas de desgaste que presentan en su superficie permiten que los microorganismos sobrevivan durante más tiempo agilizando la putrefacción de los alimentos, lo que afecta a la fecha de caducidad y también a la calidad de la fruta.

Estos datos llegan para reforzar otras investigaciones científicas que han llegado a conclusiones idénticas en cuanto a la contaminación cruzada. Jan Gramsma, Director de Mercado y Medio Ambiente de la Federación Europea de Fabricantes de Cartón Ondulado, FEFCO, opina que "el estudio nos demuestra la singular capacidad del cartón para atrapar las células microbianas y le otorga superioridad en cuanto al mantenimiento de la forma, el tacto y el sabor de los productos agrícolas".



Una apuesta segura por la higiene

La preocupación por la higiene de los envases de plástico reutilizable (RPC) ha atraído investigaciones. En noviembre del año pasado, el Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Arkansas mostró que los habituales procedimientos de limpieza de la industria fracasaron en la desinfección del RPC, porque se encontraron células de Salmonella en las cajas, incluso después

de su limpieza. Se observó que las bacterias se esconden en las grietas y hendiduras de la superficie de la caja de plástico, por lo que es más difícil para los desinfectantes industriales llegar a ellos.

Para el sector hortofrutícola el cartón se presenta como la mejor alternativa de envases. El distribuidor debe tener en cuenta a los eslabones previos de la cadena antes de elegir las cajas reutilizables de plástico. Los productores saben que el cartón funciona mejor para su producto y por eso lo eligen cuando pueden. El embalaje de un solo uso es siempre más higiénico que el reutilizable y cabe resaltar otro hecho evidente: lo importante que es para productores y distribuidores alargar la vida útil de su producto para añadir así un granito de arena al objetivo de reducir el volumen de alimentos que se acaba desperdiciando y que, como sabemos por AECOC, significa 1.300 millones de toneladas al año. Es, al fin y al cabo, un problema que nos afecta a todos y en el que todos podemos colaborar. Los resultados del estudio, que demuestran tres días más de vida útil de los frescos si van envasados en cartón, nos indican que este puede ser un buen principio.

