

PRESENTE E FUTURO DA LATA COMO EMBALAGEM

O setor de embalagem apresenta-se como prioritário e vem adquirindo, nos últimos anos, importância significativa na produção, distribuição e comercialização de produtos industrializados. A introdução de novas matérias-primas, em alguns casos, mais econômicas e mais resistentes, seja do ponto de vista físico ou químico, tem permitido uma dinâmica constante na mudança de especificação da embalagem desses produtos.

As mudanças de embalagem dificilmente são detectadas de imediato, fazendo-se necessário um estudo pelo qual se possa prever o que ocorrerá em futuro próximo. Assim, a OMEGA RESEARCH ASSOCIATES INC., americana desenvolveu recentemente um estudo sobre as potencialidades dos recipientes rígidos de embalagem, cujos resultados são aqui resumidos.

Como embalagem rígida foram considerados os recipientes metálicos, de vidro e plásticos. A produção total desses recipientes, em 1985, pelo mercado americano, foi de 101,9 bilhões de unidades, com um total de 11,5 bilhões de dólares. Isto representou um incremento de 4,2% em relação a 1984, com respeito às unidades produzidas e 4,0% em relação à receita em dólares. Embora as estatísticas estejam incompletas espera-se, para 1986, um aumento da produção para 105 bilhões de unidades.

As embalagens metálicas foram divididas em quatro grandes categorias: latas para conservas alimentícias; latas para bebidas carbonatadas; latas para ração animal e latas para produtos diversos. Nos Estados Unidos, o maior uso individual de latas é para bebidas carbonatadas, isto é, embalagem para refrigerantes e cerveja. Juntos eles atingiram mais de 70 bilhões de unidades (68,8% do total produzido). Vale a pena salientar que as indústrias de embalagens para bebidas foram as que mais cresceram. De forma oposta, a produção de latas para conservas alimentícias vem sofrendo um declínio constante. As embalagens metálicas destinadas à ração animal, embora sejam de menor produção entre as categorias (4 milhões de unidades), têm indicado um constante aumento nesta década, mesmo que este não seja considerado espetacular. Latas para produtos diversos têm experimentado um declínio no número de unidades produzidas, tendo sido inclusive mais pronunciado que latas para alimentos.

SOLER, Roger Marcel

EMBALAGENS PARA EXPORTAÇÃO DE FRUTAS

A exportação de frutas "in natura" no período de jan/set. 88 foi estimada em US\$ 36.9 milhões FOB (150 mil toneladas), aproximadamente US\$ 2.0 milhões FOB acima da quantidade exportada no mesmo período em 87. O Quadro 1 apresenta os dados, fornecidos pela CACEX, obtidos para cada uma das principais frutas exportadas neste período.

Hoje a receita do Brasil ainda é muito pequena, se comparada com a de países como a África do Sul (US\$ 1 bilhão por ano), Israel (US\$ 515 milhões) e Chile (US\$ 460 milhões). A meta para daqui a 5 ou 6 anos é de US\$ 300 milhões, quando alguns dos principais problemas enfrentados pelos exportadores brasileiros deverão ter sido solucionados, tais como:

- redução no custo do transporte, que hoje é quase que exclusivamente aéreo. A solução seria o transporte marítimo que sai US\$ 0,40/quilo de produto, enquanto o custo do frete aéreo é de US\$ 1,25;

- construção de câmaras de resfriamento próximas às zonas de produção;

- instalação e melhoria de armazéns frigoríficos junto aos principais portos do país;

- implantação de novas tecnologias para tratamento fitossanitário de pós-colheita, exigidas por alguns países como EUA e Japão;

- melhoria da qualidade das frutas que muitas vezes não atendem ao nível exigido pelo importador;

- uso de embalagens adequadas para a exportação.

O uso de embalagens adequadas ainda constitui hoje um dos principais fatores para que sejam resguardadas as características de integridade e valor nutritivo das frutas comercializadas "in natura".

As frutas "in natura" são produtos que continuam seus processos metabólicos após a colheita, consumindo O₂ e liberando principalmente CO₂, etileno, calor e água.

O envelhecimento natural dos produtos vegetais após a colheita se dá pelo consumo das substâncias de reserva que reduzem a sua estabilidade estrutural e tornam-no mais susceptível a danos mecânicos e ao desenvolvimento de microrganismos.