

---

## EMBALAGENS CARTONADAS - UM MERCADO POUCO EXPLORADO NO BRASIL

---

O uso de embalagens cartonadas para alimentos líquidos e pastosos tem crescido sensivelmente no mundo inteiro nos últimos anos.

No Brasil, apenas o sistema Tetra Brik, desenvolvido pela Tetra Pak, utiliza este tipo de embalagem. O sistema Tetra Brik é um sistema asséptico, que tem como princípio a formação da embalagem a partir do material em forma de bobinas. O processo é contínuo, utilizando-se um só equipamento para formar, encher e fechar a embalagem em condições assépticas e sem espaço-livre. Os produtos comercializados neste sistema, no Brasil, são: leite com e sem sabor, creme de leite, sucos de frutas, polpas e suco de tomate. O sistema opera com embalagens de diferentes capacidades, que variam, no Brasil, de 200ml a 1l.

Em outros países como Europa, E.U.A., Canadá e Japão, a Tetra Pak desenvolveu três outros sistemas: o Tetra Standard, que devido ao formato de um tetraedro requer um mínimo de material de embalagem, o Tetra Rex utilizado especialmente para produtos pasteurizados e o Tetra King, no qual a embalagem apresenta um filme de poliestireno expandido internamente, utilizado para leite, yogurt e vinho.

Nesses países outros sistemas de acondicionamento, além os da Tetra Pak, utilizam a embalagem cartonada, como o Combibloc da PKL, o Pure-Pak da Elopak, o Liquipak da empresa de mesmo nome e o sistema LF da SIG Swiss Industrial Company.

O sistema Combibloc é um sistema asséptico que opera com embalagens pré-formadas que variam de 200ml a 2l. Uma de suas "vantagens" é a presença de espaço-livre o que o torna preferido para produtos que necessitam ser agitados antes do consumo. O sistema Combibloc é utilizado para alimentos líquidos e pastosos tais como leite e derivados, sopas, molhos prontos e sucos de frutas. Recentemente foram lançados neste sistema dois tipos de molhos particulados.

O sistema americano Liquipak é o único sistema de acondicionamento asséptico em embalagens cartonadas onde o topo da embalagem não é do tipo chato e sim do tipo chamado "top gable".

O sistema Pure-Pak da Elopak, originário do "top gable", não é um sistema asséptico, ou seja, o produto necessita de refrigeração, tendo uma vida-de-prateleira menor quando comparado aos assépticos. Este sistema é utilizado principalmente para leite e seus derivados tais como yogurtes e para sucos.

É importante salientar que em países com excelentes sistemas de refrigeração os sistemas não assépticos (pasteurizados) são largamente empregados.

O sistema LF da SIG é um sistema asséptico, sendo que as embalagens podem variar de 200ml a 2l. Opera com produtos líquidos, pastosos e particulados.

Os novos desenvolvimentos esperados em embalagens cartonadas para acondicionamento de produtos líquidos pastosos terão como meta os produtos particulados.

Este mercado crescerá rapidamente, com maior intensidade em produtos como sobremesas, compotas de frutas, molhos prontos e sopas. Entretanto, o mercado mais importante de embalagens cartonadas continuará sendo o de leite e seus derivados.

ARDITO, Elizabeth F.G.