EMBALAGEM: CONTROLE E AVALIAÇÃO DE QUALIDADE

O sucesso de um produto alimentício industrializado está diretamente ligado a dois fatores igualmente importantes: sabor e valor nutricional, além de garantia para o consumidor de um produto em condições tão perfeitas quanto possível. O primeiro fator é de responsabilidade total da ciência/tecnologia de alimentos, enquanto o segundo depende da embalagem. Assim, embalagem e ciência/tecnologia de alimentos atuando conjuntamente são os principais responsáveis pelo sucesso ou não de um produto alimentício.

Considerando o aspecto embalagem, torna-se fundamental obter e manter um nível de qualidade adequado ao mercado alvo.

Para tanto faz-se necessário entender o conceito de qualidade e quais os aspectos de qualidade relacionados a embalagens. O termo qualidade pode ser definido de inúmeras maneiras, contudo uma das melhores definições diz que qualidade é a distância que se está da perfeição. Esta definição refere-se ao nível de qualidade a ser determinado para cada produto em questão.

Também é fundamental visualizar a diferença entre avaliação e controle de qualidade. O verdadeiro controle de qualidade é realizado nas linhas, onde estão sendo produzidas as embalagens ou materiais de embalagem. Para tanto encarregados de produção e gerentes baseiam-se em resultados fornecidos por uma avaliação de qualidade. Assim, torna-se impossível para o departamento de "Controle de Qualidade" de uma indústria de alimentos verdadeiramente controlar a qualidade de um material/embalagem adquirido. Uma exceção para tanto ocorre quando a inspeção de qualidade resulta em remoção de embalagens defeituosas.

Toda empresa deve ter seu controle de produção baseado em padrões de qualidade predeterminados, os quais são embasados em informações advindas de uma avaliação de qualidade. Neste ponto, se torna importante esclarecer duas questões: o nível de qualidade a ser adotado para cada produto e a variação admissível em cada nível.

A quantificação da qualidade é feita por meio de métodos de ensaio capazes de transformá-la em números de fácil compreensão. Atenção especial deve ser dada a estes métodos já que eles não são completamente exatos, contribuindo para tanto equipamentos inadequados, mal calibrados e utilizados impropriamente por operadores mal treinados.

É fato conhecido que a aplicação destes métodos, bem como de todo o processo de controle de qualidade em uma empresa, implica, sem dúvida, em um custo adicional (Figura 1). Entretanto, sem o resultado desses ensaios aumenta-se a chance de produção de gêneros de baixa qualidade, o que também resultará em custo (Figura 2), principalmente se se considerar a tendência pela procura por produtos de melhor qualidade, tanto no âmbito do consumidor de embalagem (indústria de alimentos), quanto no âmbito do consumidor final do produto alimentício. O problema resume-se, então, em se fixar um nível de inspeção que resulte em mínimos custos de inspeção e de baixa qualidade.

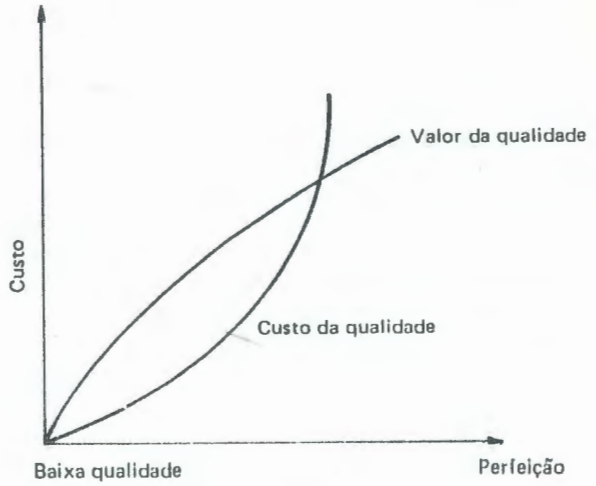

FIGURA 1. Relação entre o custo da qualidade e o custo de perdas devido à baixa qualidade (Paine & Paine, 1986).

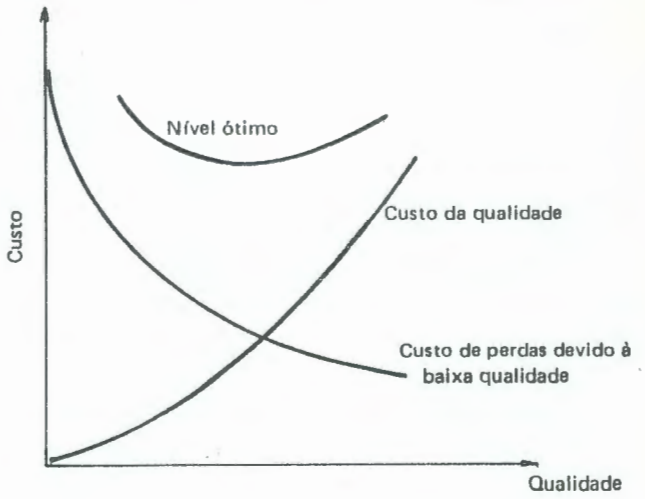

FIGURA 2. Relação entre o custo e o valor da qualidade (Paine & Paine, 1986).

No sentido de auxiliar, as empresas o CETEA têm procurado editar manuais práticos para controle e avaliação de qualidade de materiais e embalagens. Nesse sentido, já se encontra publicado e disponível o manual "Embalagens de Papel, Cartão e Papelão Ondulado para Alimentos". Em fase de lançamento encontra-se o manual "Embalagens Plásticas - Controle de Qualidade". Para o final de 1990 está prevista a publicação revista e ampliada de um novo manual para controle de qualidade de embalagens metálicas, o mesmo ocorrendo em 1991 para embalagens de vidro. Dessa forma, em 1991, o CETEA disporá de um material completo e atualizado sobre controle e avaliação de qualidade dos materiais e embalagens mais representativos do mercado.

OLIVEIRA, L.M.