
CARACTERÍSTICAS DE LATAS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Nos últimos anos, uma grande variedade de latas foi usada no acondicionamento de frutas e vegetais. Este fato causa alguns inconvenientes aos consumidores e aos fabricantes de latas. Dentro desta preocupação de informar aos interessados a especificação das embalagens metálicas, a "National Canner's Association", atualmente National Food Processors Association, trabalhou elaborando uma lista com as especificações das latas. Em 1934, uma simplificada recomendação foi publicada pelo "National Bureau of Standard", sendo revisada em 1937 com uma relação final em 1949.

Para cada produto existe um tipo de lata, que é a mais apropriada e de menor custo. As especificações incluem a capacidade nominal e o tipo do material metálico (aço, folha-de-flandres ou alumínio), a camada de estanho e o tipo de verniz.

O Quadro 1 mostra as principais características

das latas utilizadas para alguns dos mais importantes alimentos enlatados. As informações foram compiladas pelo "American Can Co." e atualizadas em 1986.

Tendo em vista que muitos produtos apresentados na lista original não são comercializados no Brasil, serão relacionados, neste artigo, aqueles de maior interesse para o mercado nacional, podendo ser consultadas as outras especificações de interesse na referência citada.

As unidades citadas em polegadas expressam, no primeiro número apresentado, o valor total em polegadas e no segundo e terceiro número, a fração expressa em dezesseis avos de polegada.

Exemplificando, uma lata com dimensões 211 x 400 significa que a lata é de 2 polegadas + 11/16 polegadas de diâmetro e 4 polegadas de altura.

QUADRO 1. Características de latas utilizadas no acondicionamento de alguns produtos alimentícios no mercado internacional.

Produto	Dimensão (pol)	Dimensão (mm)	Revestimento de estanho (g/m ²)		Presença de verniz		Capacidade nominal (ml)		
	Diâm x Alt.	Diâm. x Alt.	Corpo	Fundo	Corpo	Fundo			
Abacaxi	211 x 414	68 x 124	D8,7/2,8		A	A	385		
	307 x 409	87 x 116					540		
	603 x 700	157 x 178					3110		
Ameixa preta	303 x 406	81 x 111	D8,7/2,8 ^K		SE	SE	500		
	401x 411	103 x 119					850		
	603 x 700	157 x 178					3110		
Aspargo (solda com filete de estanho)	303 x 406	81 x 111	D15,3/2,8	E2,8/2,8	A	DE	500		
	211 x 400	68 x 102	E2,8/2,8	SE			DE	315	
	603 x 700	157 x 178		SE			DE	3110	
Atum	211 x 109	68 x 40	E2,8/2,8		SE	SE	85		
	307 x 113	87 x 46					210		
	401 x 205	103 x 58					430		
Azeitona	211 x 200	68 x 51	E2,8/2,8		SE	SE	155		
	301 x 411	78 x 119					250		
	300 x 407	76 x 113					250		
"Catchup"	603 x 700	157 x 178	D8,7/2,8 E2,8/2,8		SE	SE	3110		
Cogumelo	211 x 212	68 x 70	D5,6/2,8	E2,8/2,8	A	SE	113		
	211 x 300	68 x 76					230		
	202 x 204	54 x 57					60		
Concentrado de tomate (solda com filete de estanho)	303 x 406	81 x 111	E2,8/2,8		SE	SE	500		
	401 x 411	103 x 119					DE	DE	850
	603 x 700	157 x 178					3110		
Ervilha	211 x 304	68 x 83	E2,8/2,8		SE	SE	240		
	303 x 406	81 x 111					500		
	603 x 700	157 x 178					3110		
Milho	303 x 406	81 x 111	E2,8/E2,8		SE	SE	500		
	307 x 306	87 x 86					511		
	603 x 700	157 x 178					3110		
Purê de tomate (solda com filete de estanho)	303 x 406	81 x 111	E2,8/E2,8		SE	SE	500		
	401 x 411	103 x 119					850		
	603 x 700	153 x 178	D8,7/2,8	3110					
Pêssego	303 x 406	81 x 111	D5,6/2,8	E2,8/2,8	A	SE	500		
	401 x 411	103 x 119					850		
	603 x 700	157 x 178					3110		
Sardinha em óleo	405 x 301 x 14,5	109 x 78 x 22	E2,8/2,8 Al		SE	SE	190		
Sardinha em molho	405 x 301 x 14,5	109 x 78 x 22	D5,6/2,8 E2,8/2,8 Al		SE	SE	190		

E = Igual

D = Diferencial

A = Ausente

SE = Simples envernizamento

DE = Duplo envernizamento

K = Folha-de-flandres do tipo K

Al = Alumínio

Visando relacionar especificações de latas do mercado nacional são apresentadas, no Quadro 2, algumas das características dos produtos de maior comercialização; outras informações podem ser obtidas nas referências apresentadas.

QUADRO 2. Características de latas utilizadas no acondicionamento de alguns produtos alimentícios no mercado nacional.

Produto	Dimensão (mm) Diâmetro x Altura	Camada de estanho (g/m ²)		Presença de verniz		Capacidade nominal (ml)
		Corpo	Fundo	Corpo	Fundo	
Achocolatado e leite em pó	73 x 130		E2,8/2,8	A	A	502
Atum	83 x 42		E2,8/2,8 FCR	SE	SE	192
Abacaxi em calda	73 x 95		E2,8/2,8	DE	DE	371
	99 x 118		E5,6/5,6	DE	DE	853
Creme de leite	73 x 80	D2,8/8,4	E5,6/5,6	A ou SE	A ou SE	315
Ervilha	73 x 95	E2,8/2,8	FCR			371
	99 x 118		E5,6/5,6	DE	DE	853
	155 x 178		E2,8/2,8			3222
Leite condensado	73 x 80	D2,8/8,4	E5,6/5,6	A	A	315
Milho	73 x 95	E2,8/2,8	FCR			371
	99 x 118		E5,6/5,6	DE	DE	853
	155 x 178		E2,8/2,8	DE	DE	3222
Palmito	73 x 110		E5,6/5,6	SE	DE	431
	99 x 118			SE	DE	853
Produtos de tomate	73 x 95	E2,8/2,8	FCR			371
	155 x 178					3222
	155 x 223		D2,8/8,4	DE	DE	4006
	155 x 228		E5,6/5,6			4096
Seleto de legumes	73 x 95	E2,8/2,8	FCR			371
	99 x 118		E5,6/5,6	DE	DE	853
	155 x 178		E2,8/2,8			3222
Salsicha viena	73 x 85	E2,8/2,8	FCR			326
	73 x 87		E2,8/2,8			334
	73 x 95	E5,6/5,6	FCR	DE	DE	371
	99 x 118		E5,6/5,6			853
Suco de frutas	99 x 149		E2,8/2,8	DE	DE	1130
Óleo	83 x 189		E2,8/2,8 FNR	A ou SE	A ou SE	978

A = Ausente

DE = Duplo envernizamento

SE = Simples envernizamento

FCR = Folha cromada

FNR = Folha não revestida

E = Igual

D = Diferencial

ANJOS, V.D.A.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

LOPEZ, A. **A Complete Course in Canning** Maryland, The Canning Trade INC., 1987. 372p.

COMPANHIA METALÚRGICA PRADA. **Catálogo de Produtos**, Santo Amaro: PRADA, [s.d.]. 59p.

GUISE, W. **Canning Foods and Drink Packing**. London, v.60, n.673, p.3-4, 6-8, 10, April, 1989.