GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Copack, un referente internacional en el Food Packaging Solutions

Actualidad Empresarial | 27/11/2021 | 00:00

La tecnología para el envasado de productos alimentarios se refiere a materiales plásticos, equipos de producción y procesos de envasado. El termosellado es un proceso de sellado que utiliza calor y presión para el sellado de un termoplástico a otro u otro material compatible, permitiendo un cierre totalmente hermético del envase de modo que no deja pasar el aire ni el líquido.

Los envases se han convertido en un elemento fundamental en el sector alimentario, uno de los principales requisitos que se pide a un envase es alargar la vida útil del producto que contiene y la conservación de las propiedades organolépticas del alimento. Para conseguirlo, además del termosellado, el sistema más empleado es mediante proceso de vaciado de aire permitiendo la eliminación del oxígeno, que de forma residual queda en el interior del envase para evitar la proliferación de microorganismos, la pérdida de humedad y la oxidación del producto en el interior del envase haciendo que el alimento quede protegido más tiempo. Para el termosellado para tapa Copack, Food Packaging dispone de dos tipos de film: termosellado retráctil y termosellado no retráctil, con barrera funcional de EVOH, buena resistencia a la punción, ultra transparente y brillo y con muy buena formabilidad, los clientes podrán empaquetar sus productos de forma segura, manteniendo la frescura y calidad de estos, además de una muy buena presentación de sus productos puestos en el mercado.

¿Qué es Copack, Food Packaging?

Copack, Food Packaging es una empresa española que cuenta con 25 años de experiencia dentro del sector del food packaging, actuando como fabricantes de embalajes tal como bolsas retráctiles y bolsas de vacío y proveedores de film plástico para termosellado y termoformado, beneficiando a muchas empresas del sector alimentario por la calidad y eficacia de los productos que ofrece, gracias a ello los alimentos se mantienen en perfectas condiciones.

El éxito de esta gran empresa se debe al enfoque que mantiene por ofrecer siempre los mejores productos para el envasado de los alimentos. Por esta razón, sus envases y films plástico responden a las exigencias que plantea el sector alimentario. Desde sus inicios, la empresa mantiene como objetivo principal encontrar materiales de alta calidad para proporcionar envases y films plásticos de alta calidad que protejan los alimentos, además de asegurar una muy buena presentación sin perder la relación calidad/precio.

¿Qué productos ofrece Copack?

Debido a la gran demanda de envases seguros que mantengan la frescura y propiedades organolépticas y protejan los alimentos de agentes contaminantes externos, la empresa ofrece productos como termoformado, termosellado retráctil y no retráctil, bolsa retráctil, bolsa de vacío y bolsas especiales para tratamientos térmicos, todo ello para garantizar el buen estado de los alimentos. Actualmente, han incluido tres nuevas líneas de producción, donde se encuentra la fabricación de la VACO HB SHRINK en forma de V para el envasado de cuñas de queso, patas de cordero y de cabrito; la VACO HB SHRINK en forma de bala para el envasado de jamones enteros y una nueva línea de alta velocidad productiva para responder a pedidos urgentes. Además, la bolsa retráctil VACO HB SHRINK permite el envasado de alimentos como carne fresca, congelada o procesada, pescado fresco o congelado, mariscos con concha, quesos curados, esterilización y cocción.

Gracias a las características de los materiales que ofrecen en Copack, Food Packaging, los alimentos pueden ser envasados con toda la seguridad y calidad que requiere la industria del sector alimentario.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/161200-copack-un-referente-internacional-en-el-food-packaging-solutions.htm