



En el futuro, cualquier fruta u hortaliza vendida al detalle estará envasada con película de plástico.

## Posrecolección... de película

*Resumen de una entrevista a Milagros Mateo, investigadora de materiales plásticos para envasado, que se publicará próximamente en la revista MercaDieta*

A menudo se ha considerado al envase de plástico como uno de esos recursos milagrosos que multiplican la conservación de los alimentos. Pero el uso de películas plásticas para envasar frutas y verduras implica un delicado proceso de toma de decisiones: no todos los plásticos son compatibles con cualquier producto, el coste de una máquina envasadora es elevado y quizás no cumpla con algunas de las previsiones que habíamos puesto en ella, hay productos que se adaptan mejor al envasado individual que otros,...

El plástico presenta, pues, algunos problemas a la hora de aplicarse en el envasado de productos intactos. Entre todos los factores que deben tenerse en cuenta, el más importante

es disponer del tipo de plástico adecuado para nuestros productos. Ocurre a menudo que las empresas que trabajan con película plástica no tienen datos fiables sobre ella y se hace difícil saber para qué producto es más idónea y para cuál no...

### Sin datos

Tal como explica a MercaDieta Milagros Mateo, responsable de proyectos de investigación y desarrollo del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Valencia, "normalmente nos encontramos con que las empresas que trabajan con plásticos no disponen de datos fiables sobre su permeabilidad. Los más importantes fabricantes de plásticos nos mandan información con fre-

cuencia acerca de la permeabilidad de sus productos. Cuando nosotros comprobamos dicha permeabilidad nos damos cuenta de que nuestros datos no coinciden ni mucho menos con los resultados que ellos decían obtener: la permeabilidad real es bastante menor que la que en principio se anunciaba".

Esto es explicable porque no existe una metodología de análisis común para todas las empresas. Así, cuando se observa la permeabilidad de un plástico no se aplica el rigor científico necesario y muchas veces los resultados son distintos de un análisis a otro. Pero, incluso en este caso, ello no puede justificar las diferencias enormes que a menudo se observan entre los datos sobre permeabilidad que aportan las empresas fabricantes y los obtenidos en el **Instituto Tecnológico**.

Ello va en perjuicio del empresario que compra plásticos para envasar sus productos. Si compra una determinada película que no ha sido sometida a un severo control para envasar un producto que, además, no es el más conveniente para esa película, ocurrirá que tal fruta o tal verdura probablemente se echarán a perder.

Otro de los factores a tener en cuenta a la hora de trabajar con película de plástico es que el manejo en posrecolección sea el correcto. Si la posrecolección no se realiza de la forma correcta, el plástico podría llegar a favorecer la formación de hongos. En tal caso, si el plástico era, en principio, una ventaja, al comercializarse de forma incorrecta puede ocurrir que dé al traste con todos los cuidados que se habían tenido.

Estos son datos que hay que tener en cuenta, sin duda. Pero las investigaciones en este terreno están provocando constantes mejoras en las distintas películas plásticas para envasado. De hecho, en algunos países no se concibe ya la venta al detalle sin que las frutas y hortalizas estén envasadas. Una vez superados los inconvenientes que se dan en nuestro país, el futuro se verá, muy probablemente, a través de la transparencia de una película plástica



**S.S-B./ MERCADIETA**