

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Imballaggi per alimenti: come scegliere quello giusto

divisionebusiness · Wednesday, July 24th, 2024

Spesso succede che nella produzione degli alimenti si tende a trascurare **l'importanza del packaging**. Tuttavia, questo è un grave errore, visto che per i consumatori l'imballaggio gioca un ruolo notevole nella scelta del prodotto e non solo. Un adeguato imballaggio, infatti, oltre a differenziare il proprio prodotto da quello offerto dalla concorrenza permette di **preservarne il gusto e le proprietà organolettiche**. In altre parole, per ogni tipologia di prodotto esiste un diverso tipo di confezione. Il segreto per non commettere errori è quello di rivolgersi a professionisti del settore, come [Volmar Packaging](#), in modo da **trovare l'imballaggio perfetto** per le proprie esigenze.

Film rigidi

Tra le **diverse soluzioni di imballaggio per gli alimenti** disponibili sul mercato è necessario citare i film rigidi. Si tratta di materiali impiegati per la conservazione ottimale degli alimenti, in particolare quelli freschi e deperibili (tra cui piatti pronti, panini, pasta fresca, ecc.). L'utilizzo dei film rigidi rappresenta una scelta ottimale per le aziende che adottano tecnologie avanzate di confezionamento in Atmosfera Protettiva (ATP). Questi materiali assicurano **elevati standard qualitativi**, costi competitivi e una vasta gamma di soluzioni adatte a diverse applicazioni industriali. Grazie alla versatilità dei film rigidi, inoltre, è possibile implementare di soluzioni personalizzate che migliorano posizionamento sul mercato dei prodotti. In più, il **packaging rigido** può essere realizzato in diversi materiali, tra cui alcuni ecologici oppure compatibili con il microonde, per rispondere alle esigenze dei consumatori.

Film flessibili

Un'altra tipologia di packaging molto utilizzata nel settore alimentare è il **film flessibile**, adatto sia ai cibi che alle bevande. Con questo termine si fa riferimento a imballaggi tecnici disponibili in vari materiali e strutture, di colore bianco oppure trasparente. I film flessibili vengono utilizzati per una vasta gamma di applicazioni, soprattutto nel confezionamento di alimenti freschi e deperibili e nella gastronomia. Sono ideali anche per prodotti a lunga conservazione e per realizzare packaging di alimenti destinati agli animali. Inoltre, vengono impiegati per creare confezioni sottovuoto, indispensabili per mantenere la freschezza degli alimenti e prolungarne la conservazione nel tempo.

Carta accoppiata

La **carta accoppiata** è un materiale che viene utilizzato spesso per il confezionamento di prodotti

alimentari. Grazie alla sua struttura, la carta accoppiata può entrare in contatto con gli alimenti (qualunque essi siano) ed è capace di separarsi molto facilmente per il riciclo nella fase di raccolta differenziata. Ciò significa che è semplice da gestire una volta che ha svolto il suo scopo. Uno dei vantaggi più importanti derivanti dall'uso di questo prodotto è che **garantisce il massimo rispetto dell'ecosostenibilità**. La carta accoppiata, infatti, assicura elevati standard qualitativi poiché garantisce un'ottima protezione dei prodotti e delle relative proprietà organolettiche. In questo modo è possibile presentare sul mercato ciò che si produce nel miglior modo possibile, senza adulterazioni e senza correre il rischio di alterazione dei sapori. Con la carta accoppiata è possibile confezionare salumi, formaggi, prodotti pronti, come dolci e primi piatti, nonché mousse di frutta, marmellate etc. Infine, l'imballaggio spesso conferisce un aspetto estetico molto apprezzato dai consumatori, il che fornisce un'ottima base per poter valorizzare il marketing della propria attività economica.

This entry was posted on Wednesday, July 24th, 2024 at 6:00 am and is filed under [Senza categoria](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.