

3 em 1

Embalagens para carne de frango desempenham papel triplo na gôndola dos supermercados: informam, promovem e protegem

Existem três palavras que afetam diretamente o futuro das embalagens para carnes: mudança do mercado. Antigamente, apenas o saco plástico que envolvia o frango inteiro bastava para proteger, informar e promover a carne de frango. Não existia tanta concorrência. Não existia tanta preocupação com o meio ambiente. As famílias eram maiores e tinha-se todo o tempo do mundo para se cozinhar. Agora, tudo mudou. Como já tem acontecido na Europa há alguns anos, a saída da mulher para o mercado de trabalho resultou na redução de tempo de preparo das refeições. Houve também a diminuição do número de pessoas no núcleo familiar. A nova estrutura clama por produtos embalados em porções individuais ou embalagens menores. E práticos. E rápidos. Para Manuel Pinto Neto, pesquisador científico do Centro de Tecnologia de Carnes do Instituto de Tecnologia de Alimentos, (ITAL) as próximas inovações em termos de embalagens deverão atender esse nicho: com fácil abertura e que apresente conveniência de uso. No início desse ano, a Macedo, a marca de frangos da Tyson do Brasil, colocou a disposição

dos consumidores das regiões Sul e dos Estados de SP e RJ, um filé de frango congelado, embalado individualmente e a vácuo. Não é o primeiro corte embalado em porções unitárias da empresa, que já conta com produtos IQF (peças congeladas separadamente, em embalagem com sistema abre-e-fecha fácil). O investimento nessa linha é para oferecer "opção prática e durável para o dia a dia", nas palavras de Renato Gheller, Diretor Comercial da Tyson do Brasil.

A mudança do mercado consumidor também acrescentou mais duas funções no currículo das embalagens para carne de frango. Antes, a utilidade da embalagem na indústria avícola era apenas assegurar que a carne de frango alcançasse o destino final – a geladeira do consumidor – em boas condições. Agora, além disso, tem que informar e promover o produto. Nos próximos 20 anos, as empresas terão que lidar com clientes mais exigentes com a qualidade, com a certificação e rastreabilidade. Se antes não se comprava um livro pela capa, agora, definitivamente, compra-se um produto pela embalagem. Ou pela procedência segura. E com qualidade assegurada.



Para bifes, filés, carne moída e cortes especiais as bandejas são as mais indicadas

Tipos e funções das embalagens

A embalagem ideal precisa ser prática e manter a inocuidade da carne de frango. Diferentemente da carne vermelha, cujo principal agente deteriorante é o oxigênio, para a carne de frango, o inimigo é a perda da umidade. A desidratação ocasiona a deterioração do produto. "A embalagem é importantíssima para proteger contra a contaminação, para manter a segurança alimentar, aumentar o tempo de prateleira e também para evitar a perda da qualidade intrínseca e sensorial que são a perda

de peso, aroma, o brilho, entre outros", afirma Manuel. O pesquisador conta que as carnes bovinas geralmente são embaladas a vácuo devido, entre outras coisas, à necessidade de preservar a coloração vermelha. Já para carne de frango, a cor não é tão crítica, as embalagens precisam oferecer uma barreira física que mantenha a carne fresca e proteja contra a perda da umidade e que garanta a segurança alimentar. Existem opções a vácuo no mercado como também aquelas com atmosfera modificada que podem ajudar no aumento da conservação da carne in natura. Manuel lembra que esse é um ponto delicado e uma constante preocupação devido ao transporte da mercadoria e à exportação para outros países. Outras características necessárias são baixa permeabilidade a odores estranhos, flexibilidade, resistência mecânica e à temperatura de refrigeração ou congelamento.

Para frangos inteiros e alguns cortes ainda utiliza-se os sacos plásticos. Já para bifes, filés, carne moída e cortes especiais as bandejas são as mais indicadas. O material utilizado nelas atualmente é o poliestireno e como filme de envolvimento, no caso da carne de frango, o polietileno de baixa densidade ou LDPE (en.: Low density polyethylen), que são termoplásticos derivados de petróleo. Fernanda Portella, analista de marketing da Spumapac, aposta na utilização do poliestireno expandido, o isopor, na composição das embalagens mais modernas. "Na realidade, o segmento de bandejas e materiais em poliestireno expandido ainda é pequeno se comparado a mercados considerados mais desenvolvidos como o norte-americano e europeu". O brasileiro abraça com facilidade inovações que aumentem o prazo de validade dos produtos. Fernanda cita a aplicação de uma película superficial nas bandejas de ação natural específica

Informações obrigatórias nos rótulos

- ✓ Composição nutricional
- ✓ País de origem
- ✓ Data de nascimento
- ✓ Tipo de criação
- ✓ Descrição do sistema de abate das aves
- ✓ Estabelecimento de abate - SIF
- ✓ Marca do produto
- ✓ Nome e código de produto
- ✓ Data de produção e ou vencimento
- ✓ Prazo de validade

A mudança do mercado consumidor acrescentou mais duas funções no currículo das embalagens para carne de frango: **informar e promover**

contra micro-organismos que ajuda na manutenção da inocuidade da carne de frango. Outra tendência é que as embalagens se tornem oxio-biodegradáveis e poluam menos o ambiente.

Fernanda acrescenta que o ideal é que as bandejas para carne de frango sejam completamente preenchidas com o alimento. "Dessa forma, evita-se a quebra da embalagem durante o manuseio, ou no momento em que o filme de PVC é envolvido na bandeja, prejudicando a imagem do produto na gôndola, além da inconveniência junto ao consumidor", afirma. A apresentação no mercado é fundamental e um mecanismo de propaganda eficiente quando bem trabalhado. A professora Quelen Torres, publicitária, consultora e especialista em marketing, explica que a carne de frango é um produto que não possui um vendedor para propagar as características—ninguém vai estar lá para falar pela empresa e o porta-voz é a embalagem. "O consumidor está em frente à gôndola com dinheiro e a intenção de comprar e o que tem a sua frente é o seu produto e o dos concorrentes. Nessa hora, a embalagem é um diferencial". A acadêmica explica que o invólucro ajuda na conquista daquele público que não está em busca de preços menores e também não é fiel a uma determinada marca. "A embalagem pode alavancar e divulgar a empresa no ponto de venda", garante.

Mais do que uma importante ferramenta de marketing, as embalagens também possuem a

função de transmitir informações obrigatórias sobre o produto, preconizadas pela Resolução nº 40 de 21/03/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) do Ministério da Saúde. O objetivo desses rótulos é identificar sua procedência e também ressaltar mostrar outras características complementares do produto. De acordo com a resolução, as empresas produtoras de alimentos deverão colocar nos rótulos a composição nutricional (valor calórico, nutritivo, etc.) dos produtos comercializados além de outras referências essenciais ao mercado interno. As etiquetas para produtos de certos nichos mercadológicos como natural, colonial ou orgânico precisam conter o selo de qualidade do tipo de criação, a identificação dos produtores e ou seus endereços e dados de rastreabilidade.

Nas bandejas, envoltas em filme encolhíveis, normalmente há etiquetas com todas as informações sobre a empresa e o produto. Existem linhas de pesquisas que apostam em 'embalagens inteligentes' que usam dispositivos eletrônicos de identificação e detecção automática de procedência. Também existem projetos para indicadores que mostram a integridade e segurança do pacote. Tudo para atender um mercado ágil e ávido por informações. Enquanto essas tecnologias ainda não chegam, podemos consultar os velhos e bons rótulos e suas especificações para garantir a obtenção de um alimento de qualidade. 