

Crece la implantación de etiquetas inteligentes en los envases y embalajes

Las Jornadas sobre Innovación Tecnológica presentaron en Hispack&Bta los últimos avances del sector. Las ventajas de incorporar la tecnología RFID a la industria del packaging son cada vez más numerosas

En la actualidad, la implantación de las etiquetas inteligentes está creciendo en diversos sectores, sobre todo en el de la alimentación, ya que permiten conocer automáticamente toda la cadena de suministro de un envase o embalaje y detecta si el producto ha sido manipulado o se ha estropeado. Así se destacó en las Jornadas sobre Innovación Tecnológica celebradas los días 12 y 13 de mayo en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona coincidiendo con los salones Hispack&Bta.

Las ventajas de incorporar la tecnología RFID a la industria del packaging son cada vez más numerosas. No sólo aporta información sobre la trazabilidad de un envase o embalaje -desde el control de recepción del producto hasta la ubicación exacta en el almacén o control de stock en tiempo real, etc.-, sino que también garantiza su calidad y seguridad.

En los últimos años, por ejemplo, los sectores de la alimentación y la cosmética aplican esta tecnología en productos de alta gama para luchar contra la piratería. "A través de un identificador personalizado, estas etiquetas pueden garantizar su autenticidad y calidad frente a las falsificaciones y manipulaciones, lo que protege el prestigio de la marca y genera un beneficio económico adicional", explicó el director general de Icnita, Joan Maria Cassany.

Además, las soluciones RFID minimizan los riesgos de contaminación alimentaria y optimizan los costes y la vida útil del producto, ya que permiten "el control de la higiene de los operarios hasta el seguimiento de la cadena frío, los registros de temperatura y las restricciones de acceso a determinados equipos y áreas de las líneas de producción", señaló.

Son algunas de las principales conclusiones de las Jornadas sobre Innovación Tecnológica celebrada los días 12 y 13 de mayo y organizadas por el Salón Internacional del Embalaje, Hispack, y Barcelona Tecnologías de la Alimentación, Bta, en colaboración con el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

Entre otros temas, también se analizaron las nuevas técnicas de conservación y envasado de carne y pescado, y se presentaron los últimos desarrollos en ingredientes, aditivos alimentarios y sistemas de refrigeración para alimentos.

