

Editorial

CETEA REALIZA 2º SEMINÁRIO EMBALAGENS COM ATMOSFERA MODIFICADA PARA ALIMENTOS

As embalagens com atmosfera modificada permitem o aumento da vida útil de alimentos, pela substituição do ar ao redor do produto, dentro da embalagem, por uma mistura gasosa otimizada para cada categoria de alimentos. Vários lançamentos foram feitos nos últimos anos no Brasil. Como o uso de gases pode conservar os alimentos? Quais categorias se beneficiam de aumento de vida útil através dessa tecnologia? Quais os parâmetros críticos que exigem especificação e controle para o sucesso das embalagens com atmosfera modificada? Qual embalagem e que equipamento utilizar? Como controlar a qualidade de embalagens com atmosfera modificada?

Essas e outras questões serão respondidas no seminário **Embalagens com Atmosfera Modificada para Alimentos**, que será realizado nos dias **16 e 17 de maio**, no ITAL em Campinas. O objetivo é discutir o potencial de aplicação de embalagens com atmosfera modificada para conservação e aumento da vida útil de alimentos.

O evento conta com apresentações confirmadas das empresas: Air Products, Terphane, Stepac/Johnson Matthey, Bemis, Multivac, Ulma Packaging, Poli Instrumentos, Daymon Worldwide, Saberpack, Flamboiã Alimentos.



Seminário Embalagens com Atmosfera Modificada para Alimentos
16 e 17 maio • 2018

Realização: ITAL, CETEA, CENTRO DE TECNOLOGIA DE EMBALAGEM

Apoio: abief, FUNDEPAG

Patrocínio: AIR PRODUCTS, MULTIVAC, POLI Instrumentos, StePac Johnson Matthey, TERPHANE, ULMA

Logos: apta, GOVERNO DO ESTADO SÃO PAULO, Secretaria de Agricultura e Abastecimento