

Nuevo estudio: envases metálicos aptos para microondas

Los investigadores dan luz verde al uso de envases metálicos en hornos de microondas

Bruselas, 3 de octubre. En condiciones normales de uso, los envases de aluminio y de acero poco profundos y con gran abertura pueden utilizarse de manera segura en los hornos de microondas. Esta es la conclusión a la que ha llegado un estudio independiente realizado por el Instituto Fraunhofer, publicado hoy. Los investigadores también concluyeron que los alimentos en envases metálicos se calientan más uniformemente que los contenidos en envases de plástico. Estos resultados abren todo un espectro de posibilidades a los consumidores y a las marcas.

Este estudio, que tenía como objetivo estudiar la seguridad y el rendimiento al calentar en microondas alimentos contenidos en envases rígidos de aluminio y acero, fue llevado a cabo por el prestigioso Instituto Fraunhofer de Ingeniería de Procesos y Envases por encargo del **Metal In Microwave Industry Group**, compuesto por Alcan Rhenalu, la Asociación de Fabricantes Europeos de Acero para Envases (APEAL), Crown Food Europe, Fördergesellschaft Metallverpackungen (FGM), Impress y Novelis.

Los investigadores utilizaron varias recetas presentadas en cinco recipientes metálicos de distintas formas y tamaños, y las sometieron a pruebas en cuatro modelos de hornos de microondas muy habituales en los hogares.

Uso seguro

Durante la realización de aproximadamente 1.000 experimentos de calentamiento con microondas en condiciones normales de manipulación de los envases metálicos, no se observó ninguna chispa ni situación potencialmente peligrosa. Tampoco se detectó ningún daño en el funcionamiento del horno ni degradación inusual de la potencia del mismo una vez concluidos los experimentos de calentamiento con envases metálicos.

“En consecuencia, hemos llegado a la conclusión de que el uso de envases metálicos poco profundos y con gran abertura para calentar alimentos en el microondas es perfectamente viable desde el punto de vista de la seguridad, siempre que se respeten algunas normas básicas sobre el funcionamiento de los hornos de microondas”, afirma Thomas Pfeiffer, investigador del Instituto Fraunhofer.

En el informe del Instituto Fraunhofer se especifican esas normas básicas, que consisten en retirar por completo la tapa del envase, colocar los envases llenos de uno en uno en el centro del plato giratorio de vidrio y dejar un espacio entre el envase metálico y la pared del horno.



on behalf of: **Metal In Microwave Industry Group**

Calentamiento más uniforme

Aunque los tiempos de calentamiento de los alimentos contenidos en envases de acero y aluminio resultaron mayores que los de los envases de plástico de características similares, por lo general se observaron menos variaciones de temperatura y un calentamiento más uniforme en los envases metálicos utilizados.

El estudio recomienda el uso de envases metálicos poco profundos y con gran abertura, si se desea reducir el tiempo de calentamiento.

Nuevo potencial para el mercado

La posibilidad de introducir envases metálicos poco profundos en el microondas abre todo un espectro de nuevas posibilidades tanto a las marcas como a los consumidores.

En lo que respecta al consumidor, le ofrece la comodidad de poder utilizar un mismo recipiente para calentar alimentos en hornos de microondas y hornos tradicionales. Para las marcas, genera nuevas posibilidades de segmentación de la gama de productos mediante el desarrollo de productos tales como comidas y sopas preparadas en envases metálicos aptos para microondas.

Si desea información adicional, en nombre de Metal in Microwave Industry Group:

APEAL

Charles Reuland

Director de Comunicaciones

Tel: +32 2 537 91 51

c.reuland@apeal.be

www.apeal.org