

TRASPORTO E CONFEZIONE DEL PESCE

Tutto più semplice con "Ideabrill"

Il pesce è un alimento estremamente deperibile e le sue caratteristiche fisiche e sensoriali quali colore, odore e sapore, tendono a modificarsi più velocemente rispetto ad altri cibi.

Questa situazione è la causa che condiziona negativamente le scelte dei consumatori che spesso rinunciano all'acquisto del pesce proprio per le difficoltà relative al trasporto e alla conservazione.

Di fatto, il problema della salubrità del pesce è un tema da non sottovalutare, considerato anche il rischio tossicologico cui si può andare incontro con una errata gestione e conservazione di questo delicato prodotto.

Per ovviare a questo problema, l'azienda **Essequattro Spa**, specializzata nella produzione di imballi alimentari, ha ideato una confezione ad hoc che consente di conservare integro e più a lungo il pesce fresco o surgelato senza alterarne gusto e sapore, ed evita la contaminazione degli altri cibi.

Con il nome di **"sacchetto per la pescheria"** (o sacchetto con la rosa blu) evoluzione di **Ideabrill** (la confezione salvafreschezza protetta da brevetto europeo), si è voluto realizzare un imballo per il settore ittico che nello specifico consente di superare le difficoltà incontrate dal consumatore, tra le quali:

Il trasporto: il pesce è un alimento che perde liquidi naturali oltre all'acqua (ghiaccio di conserva), quindi necessità di una confezione impermeabile e resistente che non si rompa come gli usuali sacchetti di carta;

L'odore: il pesce sprigiona un odore molto intenso che va contenuto per non "intaccare" gli scomparti del frigo e gli altri cibi in esso riposti;

La conservazione: il pesce è un prodotto delicato che va conservato al meglio per evitare che si deteriori rapidamente causando odori e sapori sgradevoli, oltre al rischio d'infezioni intestinali.

Quasi sempre, quando si acquista del

pesce fresco, si nota che il venditore tende ad avvolgere il prodotto in un foglio di carta spessa per poi racchiuderlo in un sacchetto di plastica. Questo metodo, oltre ad essere esteticamente poco piacevole, è del tutto incompatibile con le esigenze di salubrità e conservazione dell'alimento. Senza contare, inoltre, che il più delle volte il sacchetto di plastica utilizzato non è di materiale eco-compatibile.



Questa situazione incontrollata ha rappresentato per l'azienda **Essequattro** lo stimolo ad investire nella ricerca per realizzare il sacchetto per la pescheria e risolvere i problemi legati al confezionamento e al trasporto del pesce. Di fatto, il sacchetto **Ideabrill** ha la particolarità di poter essere chiuso con una termosaldatura che non fa fuoriuscire i liquidi e gli odori che rimangono racchiusi al suo interno. Grazie ai materiali usati la confezione garantisce quindi la massima igiene e la compatibilità con l'ambiente.

Per cui, una volta utilizzata, la si può facilmente gettare nei contenitori per la raccolta differenziata separando facilmente le sue due componenti di base (carta e film) Inoltre, proprio per le sue peculiarità, tra cui la chiusura termosaldata, il sacchetto pescheria fa da barriera agli agenti esterni

quali luce e aria che sono la causa principale della deperibilità degli alimenti, consentendo quindi una maggiore conservazione del prodotto in esso contenuto.

Una garanzia di salvafreschezza che si ritrova in tutti i sacchetti tradizionali **Ideabrill**, utilizzati per alimenti di ogni genere come gli affettati, i formaggi freschi e i prodotti di gastronomia, e in particolare per il pesce. I sacchetti salvafreschezza hanno anche il vantaggio di poter essere utilizzati per congelare il prodotto perché, a differenza della normale carta, all'atto dello scongelamento si staccherà facilmente dal prodotto in esso contenuto.

Tutto risulta più semplice con "Ideabrill"

