

A importância da embalagem para a qualidade dos pescados

Conservadoras IceBox da Termotécnica ampliam a vida útil, mantendo a qualidade e o frescor dos peixes e frutos do mar oferecidos aos consumidores

A tradição religiosa da Semana Santa faz com que a procura por peixes e frutos do mar aumente em todo o país. No entanto, durante todo o ano os pescados brasileiros vêm ganhando cada vez mais espaço, tanto no mercado interno como no exterior. As exportações de tilápia produzidas no Brasil, por exemplo, estão dobrando de volume a cada ano desde 2021. Para as empresas de produção de pescados estas são notícias bastante animadoras, pois apontam para um mercado em crescimento.

Com a alta demanda, vem também a necessidade de melhoria contínua na logística de pescados, buscando ampliar a qualidade e a eficiência, para entregar um produto de qualidade ao cliente e, assim, conquistar resultados positivos. Outro ponto é a concorrência. Com o mercado aquecido, surge também a necessidade de diferenciação para ser a escolha dos consumidores.

Neste contexto, a embalagem ganha grande importância no armazenamento, manuseio, transporte e conservação de peixes e frutos do mar. Fatores como coloração, cheiro, aparência dos olhos, no caso dos peixes, são importantes nesse momento de decisão. E quando algumas destas condições não estão de acordo com os padrões de qualidade, o prejuízo pode ser sentido por todos os elos da cadeia de consumo. Para o consumidor, caso não encontre a opção ideal; para a empresa, que deixará de vender o alimento; e para a sociedade, com o desperdício de alimentos.

A necessidade de ampliar a validade e a qualidade dos produtos, alcançar novos mercados e garantir a segurança dos alimentos impulsionaram a atuação da Termotécnica no desenvolvimento de soluções de embalagens conservadoras atendendo aos principais pólos de produção de pescado do país. As conservadoras IceBox garantem maior controle da temperatura, fator imprescindível para manter os pescados frescos por mais tempo. São leves, práticas, resistentes à umidade e não transferem gosto ou cheiro.

Confira outras vantagens das embalagens inteligentes IceBox para o mercado de pescados:

Material: O EPS, popularmente conhecido como isopor*, é bastante reconhecido pelos benefícios e vantagens da utilização na logística de pescados. Por ser leve e resistente à compressão, o material auxilia no manuseio e transporte dos alimentos, evitando muitas vezes gastos excessivos no processo, com grandes estruturas de apoio e logística.

Segurança: Outro ponto a ser observado é a segurança proporcionada pela caixa de pescado, principalmente quando os processos logísticos são complexos e de maior duração. Nestes casos, a qualidade do material é fundamental para manter o produto seguro. O EPS tem como uma das

principais características a absorção de impacto, um benefício muitas vezes essencial quando falamos em manuseio e transporte de alimentos, e que pode ser tornar uma grande vantagem.

Qualidade: Por falar em segurança, manter um olhar para a qualidade do produto durante a sua movimentação, também é um fator muito importante, e talvez, um dos mais relevantes quando falamos em alimentos perecíveis como os pescados. As conservadoras em EPS possuem como característica o isolamento térmico, assegurando a temperatura nas condições ideais, além de serem impermeáveis e resistentes à umidade.

Sustentabilidade: O EPS é 100% reciclável. Para dar uma destinação ambientalmente correta e sustentável ao EPS pós-consumo, desde 2007 a Termotécnica realiza o [Programa Reciclar EPS](#), com logística reversa e reciclagem do material em todo o Brasil. Já são mais de 44 milhões de kg de EPS pós-consumo que ganharam um destino mais nobre – cerca de 1/3 de todo o material consumido no país. O Programa Reciclar EPS é de fato a economia circular na prática: após seu uso e reciclagem, o EPS das embalagens é transformado novamente em matéria-prima para outras aplicações. Saiba mais em soureciclavel.com.br

**Isopor é uma marca registrada de terceiro.*

Sobre a Termotécnica

Detentora de mais de 100 marcas e patentes registradas desde a sua fundação, há mais de 60 anos, a Termotécnica tem sido pioneira e protagonista no mercado de EPS no país com soluções de embalagens para diversos segmentos: linhas branca e marrom, agronegócio, fármaco, automotivo, entre outros. Com matriz em Joinville (SC) e unidade de reciclagem no Distrito de Pirabeiraba, a Termotécnica possui também unidades produtivas e de reciclagem em Manaus (AM), Petrolina (PE), Rio Claro (SP) e São José dos Pinhais (PR).

Assessoria de Imprensa

Logos Conexão e Conteúdo
Carla Lavina
carla.lavina@logosag.com.br
+55 47 9 9127 9834



CARLA LAVINA

Assessora de Comunicação

(47) 99127-9834 | (47) 3422-4095

carla.lavina@logosag.com.br

logosag.com.br

*Soluções de comunicação
para a sua empresa*

LÖGOS
conexão e conteúdo