

Com aumento das exportações de pescados cresce também a importância da embalagem certa para a manutenção da qualidade e frescor nas longas distâncias

Conservadoras Icebox da Termotécnica ampliam a vida útil dos peixes e frutos do mar para mercados mais distantes

Os pescados brasileiros vêm ganhando cada vez mais espaço no exterior. Na publicação da base de dados da [Embrapa Pesca e Aquicultura](#), as [exportações da piscicultura apresentaram aumento de 48% em faturamento no 3º trimestre de 2023](#), comparando-se com o mesmo período de 2022, atingindo 6,7 milhões de dólares. Essa curva ascendente vem de alguns anos. Em todo o ano de 2022, a tilápia, principal espécie exportada, deu um salto de 28% em relação a 2021, totalizando 23,2 milhões de dólares – sendo o Paraná o principal estado exportador do peixe, seguido de Mato Grosso do Sul, Bahia e São Paulo. Os Estados Unidos respondem por mais de 80% das nossas exportações.

Para os produtores de pescados estas são notícias bastante animadoras, pois apontam para um [mercado em contínuo crescimento](#). Empresas que atuam há décadas em outros setores de proteína animal – como frangos e suínos – estão investindo na cadeia da tilápia como forma de diversificar seus investimentos. Na região oeste do Paraná algumas cooperativas agrícolas já são grandes produtoras de tilápia, operando no mesmo sistema de integração vertical utilizado para a produção de frangos.

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 clientes e consumidores mais exigentes.

Neste contexto, a embalagem ganha grande importância no armazenamento, manuseio, transporte e conservação de peixes e frutos do mar. Fatores como coloração, cheiro e firmeza da carne são decisivos para que o produto seja aprovado na chegada aos mercados compradores. 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; e para a sociedade, com o desperdício de alimentos.

A necessidade de ampliar a validade e a qualidade dos produtos, alcançar novos mercados mais distantes 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 fabricadas pela Termotécnica em EPS, mais conhecido como isopor*, garantem maior controle da temperatura, fator imprescindível para manter os pescados frescos por mais tempo. O EPS é utilizado e indicado no mundo todo como a melhor alternativa para conservação, acondicionamento e transporte de pescados. Indicadas para serem utilizadas como embalagens secundárias, são leves, práticas, resistentes à umidade, evitando a transferência de gosto ou cheiro. A Icebox oferece mais de 20 itens no [portfólio para esse segmento](#), com capacidade de até 240 litros.

Na hora de selecionar a melhor solução de embalagem para acondicionamento e transporte de produtos perecíveis como os pescados, aspectos de sustentabilidade ganham tanta relevância quanto funcionalidade e proteção. Questões como a redução da pegada de carbono, a circularidade do material e a diminuição das perdas e desperdícios de alimentos proporcionada pelas soluções de

acondicionamento em toda a cadeia são cada vez mais importantes na escolha das embalagens. *“Os mercados estão cada vez mais exigentes quanto à pegada ambiental das empresas e estamos comprometidos com esta agenda apresentando soluções alinhadas com essas demandas”*, afirma Albano Schmidt, presidente da Termotécnica.

Confira as vantagens das embalagens inteligentes Icebox para o mercado de pescados:

Custos logísticos: O EPS é 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. A leveza também garante a diminuição do custo do frete, principalmente o aéreo, que é o modal mais utilizado na exportação de pescados congelados ou resfriados. As embalagens Icebox, em conjunto com os pallets produzidos pela Termotécnica, a linha Upally, ambos de EPS, podem proporcionar uma redução de até 70% no peso total das cargas em relação a outros tipos de embalagens e materiais utilizados para o transporte.

Segurança: Outro ponto a ser observado é a segurança proporcionada pela Icebox, principalmente quando os processos logísticos são complexos e de maior duração. Nestes casos, a robustez da embalagem é fundamental para manter o produto seguro. Uma das suas principais características é a absorção de impacto, um benefício muitas vezes essencial quando falamos em manuseio e transporte de alimentos, e que pode ser tornar um grande diferencial.

Qualidade do produto: Por falar em segurança, manter um olhar para a manutenção do frescor 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 Icebox 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. Após seu uso e reciclagem, o EPS das embalagens é transformado novamente em matéria-prima para outras aplicações. A Termotécnica mantém parcerias em diversos países para a logística reversa e reciclagem das embalagens em EPS utilizadas na exportação de produtos frescos e perecíveis. Saiba mais em soureciclavel.com.br

**Isopor é uma marca registrada de terceiro*

Contatos da assessoria

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