

FRIJOL EN TETRABRIK

Agrocadena:	Frijol
Categoría de la tecnología:	Agroindustria
País (es):	Guatemala
Recopilado por:	ICTA
Fuente:	OBSERVATORIO RED SICTA

DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA:

A pesar de que parece algo muy simple, hay bastante tecnología detrás de un TetraBrik. Están formados por tres capas superpuestas de cartón (exterior), aluminio (intermedia) y plástico (interior). Una de las grandes ventajas de su diseño es que se pueden abrir y cerrar solo hacer un doblez y son ligeros y fáciles de transportar.

El diseño del TetraBrik revolucionó el consumo de varios productos, como el caso de la leche. Antes de su aparición, la leche solía comercializarse en botellas de vidrio y requería de refrigeración necesaria. Las características asépticas del plástico interior del TetraBrik, combinadas con el sistema de tratamiento térmico UHT, permitieron el almacenamiento de dicho líquido a temperatura ambiente, sin necesidad de conservadores.

Cada caja TetraBrik, independientemente de su tamaño, está compuesta de siete capas de tres materiales: papel, aluminio y polietileno. De afuera hacia dentro, el TetraBrik tiene una capa de polietileno que protege al alimento de la humedad exterior, una capa de cartón que le da fortaleza y resistencia, otra de polietileno para adherir la hoja de aluminio al cartón sin necesidad de adhesivos, una capa de aluminio que es una barrera contra el oxígeno, los olores y la luz exterior, otra de polietileno para la adherencia en el proceso de laminado y una última capa de polietileno que es la que proporciona estanqueidad al contenido del envase.

TetraPak ha creado envases asépticos de diferentes tamaños, formas y métodos de apertura y cierre. Hoy los recipientes y equipos de procesamiento de TetraPak se usan para conservar leche, jugo, salsa de tomate, frijoles, agua, vino y muchos más.

Proceso de Envasado:

- 1) El alimento previamente seleccionado llega a la planta empacadora.
- 2) Todos los alimentos que se enlatan necesariamente pasan un control de calidad físico-químico y sensorial antes de ingresar a proceso. Esto quiere decir que "solo los mejores productos son enlatados".
- 3) Dichos alimentos son sometidos a un proceso de lavado y selección.
- 4) Inmediatamente después algunos alimentos (como los guisos) se cuecen el tiempo justo para neutralizar las enzimas que podrían descomponerlos, así como para conservar su sabor y su color.
- 5) Se introducen los alimentos en los empaques tetrabrik y se sellan para someterlas al proceso térmico de esterilización. Los grados de temperatura y los tiempos de proceso, dependen del alimento y están en función de las variables de alta o baja acidez propias del producto.
- 6) Finalmente las latas son etiquetadas y apiladas para ser distribuidas.

BENEFICIOS CON LA UTILIZACIÓN:

Es un proceso que le da valor agregado al frijol, por lo tanto mayor ingreso económico para los productores. Pueden incorporarse en el trabajo todos los miembros de la familia. No contamina el medio ambiente.