

Tetra Pak apresenta novo conceito com baixo consumo energético e de água

23 de Junho, 2020

A Tetra Pak já lançou o novo conceito com baixo consumo energético e de água para a produção de sumos, néctares e diluídos (JNSD), permitindo que o setor alcance um novo nível de eficiência. Em comunicado, a empresa explica que esta solução baseia-se numa “combinação de pasteurização, filtração e tecnologia UV para processar as bebidas em dois fluxos de processo separados, com uma mistura subsequente dos mesmos em condições assépticas para a obtenção do produto final”.

Ao contrário da pasteurização da totalidade do volume do produto, a empresa explica que a nova linha de produção possibilita a “separação da água e a pasteurização apenas do concentrado”. A água é tratada em separado, com recurso a técnicas de filtração e radiação UV, o que permite “reduzir consideravelmente o consumo energético”. A nova linha possibilita uma “redução de até 67% do consumo de energia e uma redução de até 50% do consumo de água utilizada nos processos de limpeza, esterilização e mudança de produtos”, afirma a Tetra Pak.

Segundo Maria Norlin, manager do segmento de SNBNG e outras bebidas da Tetra Pak, “apercebemo-nos da necessidade de repensar o processo de produção de sumos, néctares e diluídos e encontrar uma solução mais sustentável, que assegure simultaneamente níveis elevados de segurança e qualidade alimentar aos nossos clientes. O lançamento da nossa nova linha de produção com baixo consumo energético e de água reflete o nosso empenho em melhorar e inovar os métodos tradicionais em prol de soluções mais sustentáveis e eficientes. A nossa decisão de dividir a linha de produção em dois fluxos separados permite oferecer aos nossos clientes opções de produção que os poderão ajudar a alcançar os seus objetivos climáticos, auxiliando a indústria a contribuir para os esforços globais de sustentabilidade”.

Os cientistas e os engenheiros de produção de alimentos e bebidas da Tetra Pak estabeleceram objetivos ambiciosos ao repensar e redesenhar a linha de produção de JNSD. Em 2019, foi publicado um documento técnico que descreve este conceito de produção inovador. O documento foi apresentado no Workshop Técnico da Associação Internacional de Sumos de Fruta e Legumes (IFU) em Março de 2019. Em Outubro de 2019, este novo conceito de produção foi apresentado na Juice Summit e reconhecido com o prémio de inovação IFU 2019 Innovation Awar.

“Vemos no horizonte novas oportunidades para os nossos clientes, à medida que as pessoas procuram cada vez mais adotar estilos de vida saudáveis, uma tendência intensificada pela pandemia da COVID-19. Esperamos que esta nova linha de produção possa ajudar os nossos clientes a tirar o maior partido das novas oportunidades de crescimento, de forma mais eficiente e rentável”, sublinha Maria Norlin.