



monde
packaging & promotions

CoolVu

Frescura a primera vista...

Representante exclusivo para Chile:



monde
packaging & promotions

☎: +(02) 2257522 / (02) 2257527
Manuel Antonio Maira 1020
Providencia - Santiago • Chile
info@monde.cl / www.monde.cl

Con toda la razón, los consumidores no sólo esperan alimentos saludables y sabrosos que cubran sus demandas alimenticias. También quieren informaciones precisas sobre los ingredientes y aditivos, valores nutricionales, origen **y tiempo de conservación.**



... Ha llegado la hora ...

El hecho de que en este contexto la fecha de conservación mínima ya no sea suficiente, lo han demostrado sobradamente los escándalos alimentarios del pasado.

Conceptos viejos al borde del precipicio

En lo que respecta a los alimentos, la frescura es el primer mandamiento.

Esto queda patente sobre todo en la creciente concientización de los consumidores que no se sienten satisfechos con informaciones insuficientes o poco claras. No es de extrañar, pues "alimentos en malas condiciones" los ha despertado y les ha hecho aumentar su desconfianza.

Y no únicamente son los consumidores los perjudicados de estas escandalosas manipulaciones, el comercio minorista percibe muy de cerca este creciente escepticismo. Las condiciones ampliadas de la comisión de la UE ofrecen cierta protección, pero sigue habiendo un riesgo residual. **Entre otras cosas porque la fecha de conservación no expresa el grado de frescura real de los alimentos.**

- **La fecha de conservación mínima sólo expresa algo sobre la conservación general del alimento.**
- **La fecha de vencimiento indica a partir de qué momento el alimento no se puede consumir o incluso es perjudicial para la salud.**

En una etiqueta convencional estos datos sólo son fiables si el productor ha expuesto el alimento a unas condiciones óptimas hasta su venta en la caja registradora. Entre estas se cuenta:

- **Una temperatura ideal general.**
- **El grado de humedad en el entorno más cercano.**
- **La mezcla de aire-gas con la que entra en contacto.**
- **Las condiciones de luz durante el almacenamiento.**
- **El tipo de envoltorio o el material.**

En cuanto uno o varios de los factores referentes al medioambiente, presenta irregularidades, los alimentos están expuestos a influencias microbiológicas que aceleran su proceso de descomposición. Esto significa que es posible que ya no se puedan consumir antes de la fecha de vencimiento e incluso sean dañinos para la salud en el peor de los casos. Esto juega un papel decisivo, en especial para todos los alimentos perecederos, empaquetados como el pescado, la carne, los mariscos, panes y productos lácteos, platos preparados y productos precocinados, como frutas y verduras. Si el consumidor no se puede fiar de la fecha de conservación mínima, entonces el seguimiento hasta el causante resulta extremadamente problemática, incluso imposible.

Los sistemas de larga duración se extienden

No sólo a los consumidores les resulta difícil tomar decisiones seguras sobre el estado del producto, también los productores, proveedores y comerciantes requieren a menudo de métodos de medición costosos para someter la calidad de los alimentos a una comprobación. Los llamamientos, determinar las causas, así como la evaluación de los peligros que trae además, muchos costos y tiempo.

Sin embargo, ¿a quién beneficia al final seguir el principio del causante? Si el alimento ya está en mal estado y, posiblemente, también el estómago del consumidor, entonces esto significa cuantiosas pérdidas para el comerciante, pues se verá obligado a retirar las existencias restantes del producto de su oferta, perdiendo al mismo tiempo uno o varios clientes. El hecho de descubrir con posterioridad en qué punto de la cadena logística se ha producido el error, no le ayuda momentáneamente.

Pero tampoco el caso inverso de que el alimento, a pesar de haber superado la fecha de vencimiento, aún pudiera estar en condiciones, tampoco se refleja en los datos de la etiqueta.

Resultado: se necesita una solución que permita detectar claramente el cumplimiento de la cadena de frío y, en consecuencia, sus efectos sobre el grado real de frescura de los alimentos. Una solución que sea igual de fácil de manejar y de leer para los productores, el comercio y los clientes finales.

... Coyuntura favorable para la frescura visible...

**monde**
packaging & promotions

No obstante, los distintivos manipulables siguen teniendo ventaja y son una espina clavada para la comisión europea de alimentación y salud. Sólo es cuestión de tiempo para que también en este aspecto se exijan nuevas soluciones internacionales.

Se buscan con insistencia soluciones ideales a distintos niveles para satisfacer las exigencias de los consumidores.

- El concepto HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) introducido para la economía alemana en enero de 2006 muestra las primeras bases de un análisis de riesgo: la identificación de posibles peligros en todos los niveles de la producción de alimentos, desde la creación hasta el consumo, pasando por el tratamiento, el procesamiento y la distribución.

- Existen ofertantes de sellos indicadores de frescura para alimentos perecederos, cuyas etiquetas se clasifican en dos categorías. Éstas reaccionan al entrar en contacto con:

... el oxígeno en cuanto el contenido se expone al aire a causa de un envoltorio no hermético. Un tipo de indicador apropiado para embutidos, queso, pan precocido y pasta fresca.

... el sulfuro de hidrógeno en cuanto éste se forma en el interior del envoltorio. El indicador muestra en el caso de los congelados como pescado o ave si la mercancía se ha deteriorado a causa de la rotura de la cadena de frío.

Sin embargo, en un segundo vistazo poco más tarde, la clasificación de distintas categorías se vuelve demasiado complicada.

Madurez en TTI

Un caso de TTI sería: un indicador de tiempo-temperatura (**Time Temperature Indicator**). Sirve para mantener la cadena de frío y, por tanto, para supervisar el grado de frescura de un alimento y mostrar los puntos débiles que aparecen mayoritariamente en los productos refrigerados en los puntos de enlace de una cadena logística. **Sin embargo, un TTI sólo funciona cuando lleva implícito la evaluación de la curva de frescura de un alimento y tiene en su cinética las mismas "propiedades de deterioro" que el propio alimento. Sólo entonces puede mostrar con fiabilidad su estado real.**

Diversas pruebas para integrar un indicador de tiempo-temperatura de este tipo en las etiquetas no habrían logrado hasta ahora el éxito deseado.

The logo for 'CoolVu' is rendered in a large, bold, green font with a thick black outline. The letters are stylized and blocky, with the 'V' being particularly prominent.

La única etiqueta que cumple todos los criterios es CoolVu®

CoolVu, es la solución madura y efectiva. Y realmente es así, se puede comprobar con lo visto, pues estas etiquetas muestran de una forma sencilla, evitando cualquier malinterpretación, qué grado de frescura tiene la mercancía: CoolVu está programada para que cambie de color.

Ha llegado la hora de superar todos los sistemas actuales que aún presentan distintas deficiencias y dotarlos con una tecnología madura.



... Claros puntos positivos para CoolVu...

El mercado ya reacciona.

El mejor ejemplo para ello son las cadenas de supermercados Monoprix y Carrefour en Francia y Tesco y Sainsbury en el Reino Unido, así como Arla Foods con sede principal en Dinamarca. Estas empresas ya han detectado sus ventajas y se aseguran un claro adelanto respecto a la competencia:

- **Un valor agregado claro, ya que el grado de frescura de sus alimentos se puede ver a primera vista.**
- **Delimitación bien definida respecto a la competencia gracias a un mayor acercamiento al cliente.**
- **Aumento de las propiedades de protección y de calidad en favor del consumidor. Según algunos estudios, estas ya han aumentado en un seis por ciento para alimentos en perfecto estado.**

La evolución posterior es previsible: otras cadenas comerciales se ven atraídas y buscan un socio con el que se pueda llevar a la práctica la técnica TTI de forma eficiente y agradable para el consumidor.

- El TTI visualiza la historia térmico-temporal de aquellos productos en los que está colocado.
- Cada producto que reacciona con sensibilidad a las temperaturas puede ser controlado mediante TTI.
- El cambio de color de los TTIs tiene lugar en función del tiempo y la temperatura.
- La tecnología TTI desarrollada por los especialistas químicos, se basa en las propiedades de los pigmentos orgánicos que se aplican en una "tinta inteligente".
- Se dispone de todas las homologaciones oficiales para CoolVu dados por la U.E.
- Para los consumidores, el riesgo queda excluido gracias a las etiquetas TTI si se han utilizado correctamente.



Tecnología innovadora



Disponemos de los sistemas industriales para activación y aplicación que hace posible por primera vez el etiquetaje CoolVuI para el mercado: en un sólo paso de trabajo tiene lugar la activación, la colocación del filtro y la codificación del paquete con todos los datos de seguimiento. Por otro lado, la etiqueta CoolVu se aplica como una etiqueta de identificación convencional, tanto en forma manual como automática.

Si los alimentos han sido expuestos a temperaturas excesivas brevemente o un período de tiempo prolongado, con CoolVu se puede medir.

... ¿La carne tiene fiebre? ...

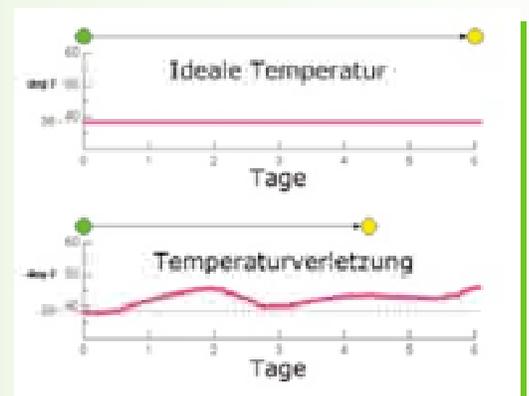
En la práctica, el uso de un indicador de frescura sólo tiene sentido si el cambio visible de la etiqueta y el deterioro de la mercancía coinciden con exactitud a la misma temperatura de almacenamiento. El comportamiento de cambio de color de la etiqueta CoolVu ha demostrado esta propiedad al cien por cien.

No dejar que nada se deteriore

Para la industria alimentaria la exclusión de los riesgos sanitarios lo es todo. En el caso de los productos perecederos esto todavía adquiere más importancia, pues este tipo de mercancía deja de ser vendible y genera pérdidas.

Por tanto, la formación de controladores y administradores de alimentos es cada vez más importante. Un estudio estadounidense dice lo siguiente: "Si el equipo de gestión del punto de venta está bien formado en relación al deterioro condicionado por la temperatura, el desecho de mercancía deteriorada se reduce en un 22%*.

Sin embargo, si prescindimos de esto: las pérdidas debido a mercancías deterioradas se evitan sobre todo si se compran frescas. CoolVu sirve como indicador inequívoco para la identificación.



*Cifras medias en EE. UU. según el National Supermarket Shrink Survey 1004

El control es mejor

Un argumento contundente para la introducción de la etiqueta de CoolVu nos la proporciona la carne picada, uno de los productos que, como se sabe, es muy sensible a una refrigeración irregular. Es muy significativo porque la carne triturada tiene una mayor superficie, por lo que ofrece a las bacterias una superficie de reacción especialmente grande. Su consumo estando deteriorada puede tener consecuencias fatales para la salud. Si se empaqueta bajo una atmósfera protectora, la carne picada se conserva siete días a +2 grados centígrados. Si la temperatura de almacenamiento y de transporte es correcta, la etiqueta CoolVu indica a partir del octavo día que la mercancía ya no es apta para el consumo. Sin embargo, si la carne picada estuvo expuesta en algún punto de la cadena logística a temperaturas más elevadas, por ejemplo durante el transporte, la etiqueta pierde el color más rápidamente e indica que la carne picada deja de ser apta para el consumo antes de la fecha de vencimiento.



- La etiqueta CoolVu ayuda a los consumidores a comparar el estado de los productos y a decidirse por lo fresco.
- El color azul activado permanece oscuro durante un período de tiempo predeterminado siempre que el producto haya estado expuesto a temperaturas de refrigeración óptimas.
- En caso de sobrepasar las temperaturas, el color se vuelve más claro y puede quedarse completamente transparente si las condiciones son desfavorables.
- Según el tipo de alimento, el proceso de decoloración en función del tiempo y la temperatura puede ajustarse a sus propiedades específicas.



Si los alimentos han sido expuestos a temperaturas excesivas brevemente o por un período de tiempo prolongado, con CoolVu se puede medir.



... Aplicación versátil ...

La etiqueta CoolVu resulta indicada para numerosos alimentos que se ofrecen refrigerados en el comercio:

- Carnes y pescados
- Productos lácteos como leche, queso fresco, yogurt, etc.
- Platos preparados como pizza, arroces, sushi, pastas, etc.
- Productos pre-empaquetados frescos como frutas, verduras, etc.



La etiqueta CoolVu ofrece, en relación a otros sistemas TTI, una larga lista de ventajas:

- **Se puede fabricar industrialmente a un precio comparativamente bajo.**
- **Se puede adaptar a las distintas características de deterioro.**
- **Es fiable e inequívoca en la representación del historial de refrigeración y su seguimiento**
- **Se puede almacenar antes de la activación a temperatura ambiente.**
- **Resulta apropiada para el contacto indirecto con el alimento.**

Ventajas frescas en resumen

Con el indicador de frescura CoolVu, las etiquetas de sistema TTI no sólo sirven para el consumidor final como instancia de control inequívoca, sino que también reportan beneficios visibles a la industria y al comercio, revolucionando toda la logística del sector alimentario.

Positivo punto por punto

Con el indicador de frescura CoolVu todos los implicados a lo largo de la cadena de creación de valores, desde la industria de empaquetado hasta el consumidor, pasando por el comercio minorista obtienen claros puntos positivos.

Consumidor

- Se siente reforzado en sus expectativas y en su creciente concientización.
- Lee sin problemas el grado de frescura de los alimentos.
- Tiene mejores posibilidades de comparación y decisión.
- Va sobre seguro cuando se compran alimentos perecederos.

Comercio

- Distingue el estado del alimento ya durante el suministro.
- Permite devolver el producto deteriorado debido a la temperatura.
- Garantiza a sus clientes mantener los productos lo más frescos posible.
- Acumula puntos de confianza en el cliente para su excelente oferta de productos.
- Se protege de reclamaciones injustificadas.
- Se beneficia de las ventajas respecto a la competencia.

Industria

- Permite devolver el producto deteriorado debido a la temperatura.
- Excluye desde el principio los riesgos de seguridad.
- Fortalece la confianza hacia el comercio.
- Se protege de reclamaciones injustificadas.
- Se beneficia de las ventajas respecto a la competencia.

En resumen... buenos motivos.

Inseguridad de los consumidores, pérdidas en el comercio minorista, exigencias de calidad respecto a la industria y, finalmente, mayores requisitos por parte de la UE, todos están a la espera de que se escriba un nuevo capítulo en lo concerniente a la seguridad alimentaria. La etiqueta CoolVu es un signo de la época, pues todos los planos implicados en el proceso de comercialización sólo se pueden beneficiar de ello.

La disposición de subirse al tren de la tecnología CoolVu es grande:

- La transparencia absoluta es uno de los aspectos importantes para los consumidores.
- Los consumidores están dispuestos a pagar hasta un seis por ciento más por una mejor calidad en los alimentos.
- Las etiquetas CoolVu despliegan seguridad y protección en todos los niveles logísticos.
- CoolVu presenta con ello un sistema de fundamento científico:
 - Extremadamente sencillo y manejable.
 - Con informaciones comprensibles para todos.
 - Fiable durante el transporte y todo el almacenamiento.
 - Económico en cualquier aplicación.
 - Controlable desde la producción hasta su salida, pasando por el transporte.



monde
packaging & promotions