

Etiquetas activas, una solución al despilfarro de alimentos



Revista

Existen en el mercado diversas tecnologías que, incorporadas al envase, ofrecen al consumidor información acerca del estado de los alimentos que se dispone a consumir.

El despilfarro de alimentos es hoy uno de los temas que más preocupan a los consumidores y las Administraciones. Los gobiernos están trabajando para promover propuestas contra el derroche de alimentos para que la lucha contra el despilfarro se convierta en una prioridad mundial. Entre otras medidas, se ha proclamado **2014 como el Año Europeo contra el Despilfarro de Alimentos**, como un importante instrumento de información y sensibilización sobre esta problemática. Ante este panorama, **¿qué medidas puede adoptar la industria alimentaria?**, ¿con qué recursos se cuenta para atajar el despilfarro de alimentos?. **Las etiquetas activas son una de las medidas.**

Existen en el mercado diversas tecnologías que, incorporadas al envase, ofrecen al consumidor información acerca del estado de los alimentos que se dispone a consumir. Una solución fiable y asequible son las etiquetas activas.

Este tipo de etiquetas puede indicar al consumidor si el producto es apto o no para su consumo al tiempo que le ofrecen otra información de valor, como por ejemplo la información nutricional.

Etiquetas activas incorporadas al envase: ¿Apto o no apto para el consumo?

Las denominadas etiquetas activas **pueden indicar al consumidor si el alimento es apto para su consumo o ha sufrido alguna alteración o deterioro. La consulta de la información se puede realizar a través de una aplicación móvil, es decir, al aproximar el teléfono a la etiqueta, se plasma en la pantalla toda la información relativa al producto.**

La incorporación de esta tecnología al envase, permite al consumidor llevar un control de los alimentos que almacena en su hogar. Puede darse el caso en el que un producto haya estado abierto y almacenado varios días en la despensa o en la nevera y que haya dudas de si se puede consumir o no.

Para determinar la probabilidad de que un producto se altere o suponga un riesgo para el consumo en función de sus condiciones reales de conservación existen tecnologías avanzadas, que son ya una realidad en el mercado. A continuación, os contamos cómo incorporar las etiquetas activas al envase:

- 1. Utilizando modelos predictivos de crecimiento de microorganismos disponibles**, que deben ser validados en condiciones reales, o bien mediante el desarrollo de modelos específicos para el alimento a evaluar. Gracias a estos modelos es posible conocer los niveles de microorganismos presentes en el alimento en función de determinadas variables, como la temperatura de conservación, el tiempo y el tipo de envasado entre otros. De esta forma, se determina así la probabilidad de que se altere o suponga un riesgo para el consumo en función de sus condiciones reales de conservación
- 2. Insertando las etiquetas RFID en el envase.** Las etiquetas RFID registran, a través de sensores, la temperatura a la que se somete el producto a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- 3. Contrastando la información que proviene de las etiquetas RFID** (procesos, tiempos, temperatura, etc.) **con la información que nos ofrecen los datos del modelo predictivo.** Todo ello con el fin de identificar el riesgo de alteración o de seguridad alimentaria. Este control es posible hacerlo con un teléfono inteligente o Smartphone.

Sin duda, las empresas que apuestan por la incorporación de estas nuevas tecnologías para evitar el despilfarro de alimentos son las que responden a las necesidades reales planteadas por los consumidores.

Así, el [estudio realizado por Consumolab \[1\]](#), entre los días 22 de febrero y 4 de marzo de 2013 a una muestra de 2055 consumidores recoge las **opiniones y percepciones sobre el despilfarro de alimentos que tiene el consumidor en su entorno más cercano: el hogar, el restaurante y el supermercado.**

Un 39% de los consumidores encuestados señala como uno de los principales motivos del despilfarro de alimentos en el hogar el hecho de que “No se lleva un buen control de los alimentos que se tienen almacenados, en la despensa o en el frigorífico-congelador”. Por otra parte, el 11%, indica que “Aunque no hayan caducado, ha vencido su fecha de consumo preferente”.

Obviamente **una de las claves está en que la etiqueta activa responda muy bien a la tipología del envase que se comercializa.**

AINIA Centro tecnológico

Enlaces:

[1] <http://es.slideshare.net/ainiappt/informe-despilfarro-alimentos-consumolab>