



Ecodiseño en el Envase de Alimentos

Unidad 10 Envases activos e inteligentes.

Presentación García Gómez. sese@ctnc.es

10.1 CUESTIONES. UNIDAD 10 2



10.1 CUESTIONES. UNIDAD 10

■ **INDIQUE QUE RESPUESTA ES VERDADERA:**

1. En cuanto al envase activo:

- a) Está diseñado para que no influya en el alimento
- b) Está diseñado para incorporar o absorber sustancias químicas derivadas del alimento o del entorno que lo rodea.
- c) Las dos anteriores son falsas.

2. Señale la respuesta correcta sobre materiales y objetos activos:

- a) El oxígeno presente en los envases sólo puede capturarse o eliminarse por vacío.
- b) Existen absorbedores de oxígeno, por ejemplo, el hierro en polvo.
- c) La exposición del alimento al oxígeno puede producir solamente la aparición de microorganismos.

3. Señale la respuesta correcta acerca de los materiales y objetos activos:

- a) Para la eliminación de olores no es necesario recurrir a ningún método puesto que el material es permeable.
- b) Debido a la permeabilidad del material del recipiente de envasado, es necesario eliminar los vapores ambientales que lo atraviesan.
- c) Si los consumidores alertan un olor desagradable en el alimento, no se puede consumir de forma segura.

4. En el sistema de aporte de sustancias a los alimentos se utilizan:

- a) conservantes
- b) saborizantes
- c) Ambas respuestas son verdaderas

5. El envasado inteligente se puede agrupar en:

- a) Indicadores de la calidad del producto, protección del producto y aumento de las propiedades.
- b) Indicadores comerciales, de tiempo y de temperatura.
- c) Indicadores comerciales, de tiempo y temperatura y de rotura del envase.



6. Acerca del indicador de oxígeno, señale la respuesta correcta:

- a) Este indicador no se puede utilizar en envases con atmósfera modificada.
- b) Un indicador típico consiste en un colorante redox.
- c) El indicador sólo se presenta en forma de tableta en el exterior del producto.

7. En cuanto a la barrera funcional, señale la respuesta que considere errónea:

a) Aunque se demuestre que el material del envase actúa como una barrera funcional para la migración, es posible, en todos los casos, utilizar sustancias no autorizadas en la capa o detrás de la barrera.

b) Se trata de una barrera compuesta de una o varias capas de materiales en contacto con alimentos que garantiza que el material u objeto final cumple con lo establecido.

c) El nivel máximo de migración tolerado es de 0.01mg de sustancia/ kg de alimento para una sustancia en concreto.

8. La barrera funcional se utiliza en tres tipos de situaciones:

- a) para plásticos reciclados, para sustancias no aprobadas por reglamento y para el envasado activo.
- b) Para materiales con exposición radioactiva, sustancias no aprobadas por el reglamento y para el envasado a vacío.
- c) Solamente es en envasado a vacío.

9. En cuanto a la barrera funcional, sino es de vidrio o metal se puede afirmar que:

- a) La eficiencia depende del historial del alimento o del polímero, así como de las propiedades geométricas del envase.
- b) La eficiencia sólo depende de la luz que reciba el envase.
- c) La eficiencia sólo depende de si hay rotura del envase o no.

10. Nombrando los absorbedores de etileno, se puede decir que:

- a) Está diseñado para eliminar los olores.
- b) Está diseñado para controlar la humedad.
- c) Las dos anteriores son falsas, puesto que está diseñado para evitar el proceso de maduración de la fruta y verdura y extender su vida útil con ello.

