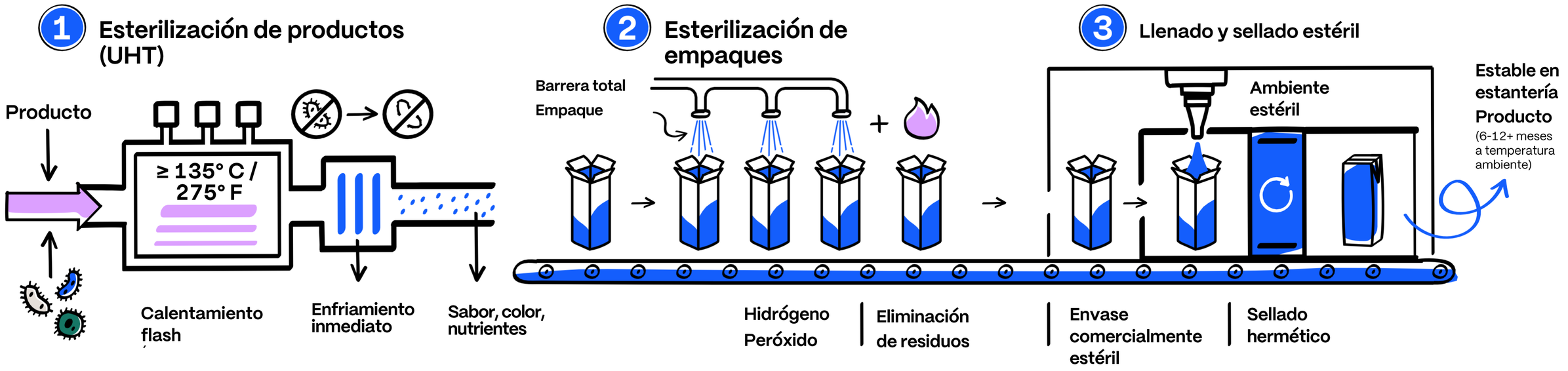
Aséptico. Diseñado con Precisión. La Serie SIG Expert

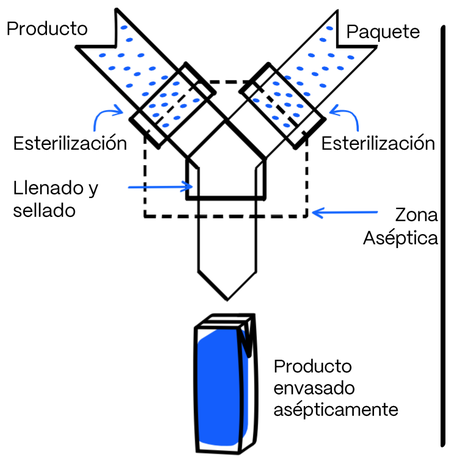
Procesamiento aséptico y empaque: qué es y por qué es importante

El procesamiento aséptico es un método de conservación de alimentos que permite almacenar productos líquidos de manera segura sin refrigeración por largos periodos

Cómo funciona (en 3 pasos)

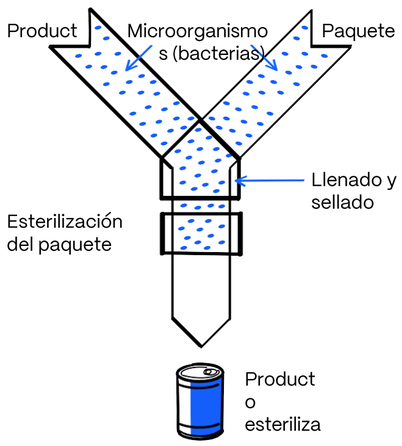


¿Cuál es la diferencia?



Aséptico

Esteriliza primero y luego envasa.
El tratamiento térmico rápido protege el sabor, el color y los nutrientes;
No se necesitan conservadores ni altos contenidos de azúcar.



Enlatado Convencional

Empaca primero y luego esteriliza el envase sellado.
Mientras más tiempo, el calor puede afectar el color, el sabor y los nutrientes; Empaques más pesados; Al momento de transportar necesitan más energía y espacio.

Por qué importa

Beneficios para los consumidores

Sabor más fresco y Apariencia natural
Degradación menor del color

Más nutrientes retenidos
El tratamiento térmico suave y rápido protege los ingredientes sensibles y las vitaminas; la retención de vitamina C es hasta 5 veces mayor

Más saludable, Opciones de etiqueta más limpia Permiten recetas libres de conservadores ni altos contenidos de azúcar

Beneficios para el comercio minorista

Menor reducción de la reducción del comercio minorista
La estabilidad ambiental en estantes reduce el desperdicio del producto frente al refrigerado, apoyando la rentabilidad

Sin necesidad exhibición refrigerada
Libera espacio en los anaqueles fríos, reduce el uso de energía y permite una distribución flexible en la tienda

Extiende los ciclos de venta
Mayor vida útil a temperatura ambiente facilita una gestión más eficiente del inventario, disminuye la perdida de producto

Logística más sencilla y amplia disponibilidad
Los bienes ambientales simplifican la manipulación y permiten almacenes
para ofrecer una gama más amplia de productos, incluso en tiendas con refrigeración limitada

Beneficios para los fabricantes

Aumentar el valor y margen del producto
Aprovecha nuevas categorías de valor agregado y expande a segmentos premium de alto valor donde la calidad del producto importa

Diferenciación
Preserva la frescura, la apariencia y el valor nutricional. Un sabor, color y perfil nutricional superiores permiten diferenciarse de los productos elaborados mediante procesos de hot-fill o retort.

Reduce el desperdicio y evita Costos de la cadena de frío Los productos asépticos muestran menos desperdicio a lo largo de la cadena de valor que los refrigerados, mientras evitan logística costosa y intensiva en energía

Extiende el alcance de la distribución
La estabilidad en el ambiente permite transportes de larga distancia a puntos remotos de venta o para exportación a otros países sin refrigeración

Entrar a mercados emergentes
Ideal para regiones sin o con infraestructura limitada de cadena en frío. Permitiendo entrar a una variedad de mercados más amplia