

IpacK-Ima completa su oferta gracias a Meat-Tech, referente en envases cárnicos



Del 4 al 7 de mayo de 2021, Milán acogerá una nueva edición de Meat-Tech, certamen dedicado al mundo del embutido, la carne, el pescado y los platos preparados. En esta cita se prestará especial atención a los envases cárnicos, una oferta que se sumará a las innovaciones mostradas en el salón IpacK-Ima, especializado en soluciones de packaging. Ambas ferias se celebrarán en paralelo y supondrán una sinergia que permitirá descubrir envases innovadores para toda la industria alimentaria

El recinto ferial de Milán (Italia) acogerá del 4 al 7 de mayo de 2021 la tercera edición de **Meat-Tech**, evento internacional especializado en la industria del embutido, la carne, el pescado y los platos preparados, que tendrá lugar en paralelo a **IpacK-Ima**, feria especializada en soluciones innovadoras de packaging.

Gracias a esta sinergia, en Meat-Tech se presentarán **materiales de envasado innovadores** y de alto valor añadido destinados a entrar en contacto con los alimentos que destacan por sus altos estándares de calidad y rendimiento. “Estos materiales se diseñan cada vez más de acuerdo con los nuevos paradigmas dictados por la economía circular”, han explicado desde Meat-Tech.

De este modo, este enfoque se extenderá al resto de productos alimentarios gracias a [IpacK-Ima](#), feria donde los sistemas de envasado de última generación para fiambres, comidas preparadas y alimentos fáciles completarán la oferta expositiva de “una muestra que destaca por su **alto nivel de especialización**, las oportunidades de transferencia de tecnología y el desarrollo de nuevas ideas y productos, lo que la convierte en un evento industrial único a nivel mundial”.

Objetivos de Meat-Tech

Según han destacado los organizadores de Meat-Tech, los objetivos de esta cita son: “hacer **crecer toda la cadena de suministro** y garantizar la identidad de un mercado en constante evolución, satisfacer las nuevas necesidades de los consumidores y anticiparse a las tendencias de la distribución moderna”.

Meat-Tech, por lo tanto, también mostrará soluciones tecnológicas que ayudan a la industria y a los minoristas a satisfacer las necesidades de los consumidores que buscan cada vez más una **experiencia alimentaria más avanzada y consciente**, basada en procesos de producción sostenibles, en el bienestar de los animales y en el conocimiento de los **orígenes de las materias primas**.

“Este dinámico sector genera un volumen de negocios de más de 8.000 millones de euros en Italia, incluidos 1.500 millones de euros procedentes de las exportaciones (fuente: Asociación Italiana de Productores de Embutidos y Carnes), y **está invirtiendo en investigación, desarrollo y trazabilidad**. Se centra cada vez más en la capacidad de innovar con ayuda de soluciones avanzadas para desarrollar toda la cadena de suministro, en particular los ingredientes, los sabores y las especias”, han indicado desde la organización la feria.

Meat-Tech, además, incluirá ingredientes **funcionales alergénicos y sin azúcar añadido**, “ideales para dietas bajas en calorías” y mezclas versátiles para ser utilizadas en productos de distinto origen animal. Completarán esta oferta lo último en especias decorativas, especialmente pensadas para comidas preparadas y aperitivos de alta proteína; las nuevas líneas naturales que garantizan los valores nutricionales de los productos acabados y prolongan su vida útil y la maquinaria que contribuye a mantener altos niveles de rendimiento de la producción. En este sentido, se exhibirán máquinas embolsadoras, líneas de preparación, pesaje, porcionado, sistemas de formación y extrusión, máquinas atadoras y dosificadoras y sistemas de cocción.