MÁS ALLÁ DEL VIDRIO Y EL PLÁSTICO

¿hay una mejor alternativa?

Las bacterias no solo tienen un gran papel en la elaboración de alimentos y en salud pública; también están cobrando un rol crucial en el desarrollo de envases modernos y seguros. Pero, ¿qué implica este cambio y por qué es tan significativo?

Tradicionalmente, el vidrio y el plástico han dominado el mercado de envases, pero la tendencia está cambiando hacia **el uso de envases reutilizables.**
El plástico ha sido el material de elección para los envases debido a su bajo coste. Sin embargo, este material contribuye significativamente a la contaminación global, **creando un ciclo de residuos difícil de gestionar y que afecta gravemente a nuestros ecosistemas.**
Por otro lado, el vidrio, aunque menos contaminante, también presenta desafíos. La producción de vidrio requiere altas temperaturas y consume una cantidad significativa de energía. Aunque el vidrio es reciclable, **el proceso de reciclaje es costoso y no siempre eficiente.**

Entonces, ¿qué alternativa nos queda?

El acero se ha convertido en la alternativa más sostenible debido a su durabilidad y reciclabilidad. Es 100% reciclable y puede ser reciclado indefinidamente sin perder sus propiedades. **Los envases de acero son fáciles de limpiar, no retienen olores ni sabores, lo que los hace ideales para almacenar alimentos y bebidas.**

> *La importancia de las bacterias en el sector alimentario se conoce desde hace siglos. Las bacterias están cobrando un rol crucial tanto en la fabricación de nuevos e innovadores alimentos como en el desarrollo de modernos y seguros envases.*

¿Cómo contribuyen exactamente?

Las bacterias contribuyen **en la biodegradación de plásticos, en el tratamiento de residuos tóxicos y en el aumento de reciclabilidad.** Así, ayudan a mejorar la sostenibilidad de los envases.

Cada vez esta más presente como una tendencia en crecimiento en el sector alimentario. Desde botellas de agua hasta contenedores de alimentos, el acero se está convirtiendo en el material preferido por su capacidad para mantener los productos frescos y seguros. Algunas de sus destacadas ventajas:

Ahorro Siginificativo

Reducir Residuos

Mejor Conservación

Los restaurantes y las empresas de catering están adoptando envases de acero para reducir su huella ambiental.

¿Estamos preparados para adoptar este cambio y contribuir a un planeta más limpio y sostenible?

Suministros Generales para Laboratorio
info@sglab.net
93 356 81 71