

THE  
**TECHNYL  
FORCE**  
Vi aspettiamo al K2019  
presso lo stand Solvay Hall 6 C61



Laddove ne va della sicurezza,  
Technyl garantisce la robustezza  
della connettività dei vostri veicoli  
elettrici!

technyl.com  
Twitter Facebook YouTube Instagram

MACPLAS  
**MP ONLINE**

Processo di riempimento brevettato da Socopet

## La passata di pomodoro adesso anche in contenitori in PET

[Materiali](#) - lunedì, 4 novembre 2019



Il produttore dei contenitori Socojars, Socopet, ha brevettato il sistema SAF (Semi Aseptic Filling) per il miglioramento del processo di riempimento delle conserve alimentari, con particolare riferimento alla passata di pomodoro, frutto di una di ricerca al proprio interno e in collaborazione con Ssica (Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari di Parma).

Il sistema SAF offre al mercato dei produttori di impianti di imbottigliamento e confezionamento una nuova soluzione volta a cambiare in meglio i sistemi di riempimento per i prodotti pompabili e in particolare della passata di pomodoro, prodotto protagonista della cultura culinaria italiana e dell'export made in Italy.

### Perché SAF?

Attualmente sul mercato esistono principalmente due soluzioni:

- riempimento asettico, che richiede impianti estremamente costosi con manutenzione e gestione complessa;
- riempimento a caldo con successiva pastorizzazione, a contenitore sigillato, che riduce la freschezza del prodotto e la qualità percepita, perché "cuoce di nuovo" il prodotto.

Le aziende oggi chiedono di valorizzare il proprio prodotto, riducendo il costo energetico (inclusa l'impronta del carbonio) lungo tutta la filiera: dalla produzione, alla riduzione di peso dei contenitori, fino alla riduzione dei costi di trasporto, il tutto per diminuire l'impatto ambientale e i costi di imballaggio, sia in stabilimento che presso i distributori e lungo tutta la catena logistica.

Il sistema SAF di Socopet sfrutta un innovativo sistema di sanificazione. Il processo di sanificazione controllata e asciutta senza residui del contenitore, permette di effettuare il riempimento a caldo a temperature fino a 85°C in ambiente controllato. Questo elimina completamente la fase di pastorizzazione della confezione sigillata: il contenitore deve solo essere raffreddato dopo il riempimento, riducendo il tempo del ciclo di produzione e i costi energetici. La qualità del prodotto, invece, aumenta.

### Stessa durata sugli scaffali

Questa soluzione garantisce la medesima vita sugli scaffali degli altri processi e non intacca il livello di sicurezza della conservazione a temperatura ambiente del prodotto, riducendo però costi e tempi di produzione.



La tecnologia SAF è pensata per sfruttare gli innovativi vasi Socojars in PET trasparente monostrato con proprietà barriera all'ossigeno resistenti al calore e riciclabili al 100%.

La tecnologia SAF elimina la fase di pastorizzazione e la "seconda cottura" del prodotto confezionato che ne deteriora il gusto e l'aspetto. Grazie a Socojars, il prodotto resta in un contenitore trasparente e leggerissimo e può essere presentato come se fosse in vetro, mantenendo tutti i vantaggi del vetro, ma eliminandone i problemi di peso, rottura e rigidità.

La combinazione delle due tecnologie di Socopet, SAF e Socojars, consente alle aziende un balzo in avanti sia nel risparmio energetico globale che nel rispetto dell'ambiente, sempre più importante in un contesto di green economy.

### Vantaggi della combinazione delle due tecnologia

Utilizzando la tecnologia SAF e i contenitori Socojars, l'azienda ottiene:

- minore costo della linea di riempimento (SAF): eliminazione del tunnel di pastorizzazione, stimabile in oltre 150 mila euro per linea da circa 6000-7000 pezzi/ora;
- notevole riduzione dei costi variabili energetici: grazie a SAF, conseguenti al risparmio sulla generazione di vapore o acqua calda del pastoreizzatore tradizionale di circa 100 mila euro all'anno per una linea di circa 6000-7000 pezzi/ora;
- miglioramento organolettico del prodotto, che non subisce un trattamento termico eccessivo;

- il contenitore Socojars in PET trasparente con proprietà barriera sostituisce il vetro, senza alterare la percezione del prodotto con: riduzione fino all'85% del peso del contenitore; abbassamento dei costi di trasporto fino al 30%; eliminazione del problema della rottura dei contenitori; estrema riciclabilità del packaging, che è certificato come riciclabile al 100%; possibilità di studiare forme molto più elaborate sia a livello di impatto estetico e di marketing, che per prestazioni superiori in fase di trasporto e stoccaggio; i contenitori Socojars possono essere prodotti e consegnati al cliente, con grande elasticità nelle qualità e nelle tempistiche di consegna, oppure è possibile creare una linea di soffiaggio "in house" (presso la linea di riempimento) per i volumi più consistenti con economia di scala ancora maggiori.

L'Italia, secondo i dati, è il più grande esportatore di passata di pomodoro al mondo. Socopet ha creato per i prodotti made in Italy un sistema nel quale l'abbinamento di SAF e Socojars consente di dare un prodotto organoletticamente superiore, con minor peso del prodotto finito, facile trasportabilità nelle condizioni operative tipiche e quindi ideale anche per l'esportazione.

### Chi è Socopet

Socopet è una startup che, dopo un iniziale finanziamento tramite crowdfunding nel 2018, ha iniziato a produrre in Italia i contenitori in PET SocoJars barrierato e in RPET e PLA. I mercati di riferimento dell'azienda sono quelli alimentare, cosmetico, farmaceutico e dei prodotti domestici e industriali in genere sia in Italia che all'estero. SocoJars barrierato consente di avere la stessa barriera all'ossigeno del vetro, indispensabile per contenere prodotti alimentari, che necessitano di evitare lo scambio di gas con l'esterno: per esempio per il pericolo di ossidazione. I contenitori SocoJars pesano fino all'85% in meno di quelli in vetro, richiedono meno energia per la produzione e fanno risparmiare spese di produzione, trasporto e rischi di rottura o di frammenti (come nel caso del vetro).



Testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano n.144 del 22/03/2010  
Direttore responsabile: Mario Maggiani.  
Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati. La redazione declina ogni responsabilità per quanto riguarda l'attendibilità degli articoli e delle notizie redazionali.

Società di gestione: Promaplast srl unipersonale  
Sede legale: Centro Direzionale Milanofiori - Palazzo F/3 - 20090 Assago (MI). Tel 028228371 - fax 0257512490 [macplas@macplas.it](mailto:macplas@macplas.it) Codice fiscale/Partita IVA IT-06128590152 Capitale 130.400 euro i.v. IT-06128590152 - REA Milano 1713873. [Privacy policy](#)