

# ¿CUÁNTO DURA EL ENVASADO AL VACÍO?



El envasado de productos alimentarios al vacío aporta numerosas ventajas. Uno de los principales beneficios de esta técnica de conservación es la prolongación de la vida útil de los alimentos.

En este sentido, una de las preguntas más habituales relacionadas con las máquinas de envasado al vacío es: ¿Cuánto dura el envasado al vacío? Y aunque esta pregunta no tiene una única respuesta, podemos analizar los principales factores que afectan a la duración del envasado al vacío.



## *Principales puntos sobre la duración del envasado al vacío*



En líneas generales, el envasado al vacío de productos alimentarios aumenta su tiempo de conservación. Esto significa que podremos preservar determinados alimentos durante más tiempo, más allá del tiempo recomendado para su consumo. Evidentemente, el envasado al vacío no alarga la duración de los alimentos de forma indefinida.

Esta extensión de la vida útil de los productos comestibles se produce dado que el envasado al vacío extrae el aire y la humedad de los alimentos, que son los principales responsables de su degradación.

El tiempo de conservación de los alimentos conservados al vacío variará en función del tipo de producto y su estado al envasarlo. Como media genérica, esta técnica alarga entre 2 y 3 veces el tiempo de consumo.



Además de preservar los alimentos para que se puedan consumir sin peligro durante más tiempo, el envasado al vacío favorece la conservación de otros aspectos. Así, un alimento conservado al vacío mantendrá su color, sabor, textura y olor en estado óptimo, frente a otras soluciones de envasado.

Otro de los factores que influye en la duración del envasado al vacío es el espacio donde guardemos los productos. Es decir, el tiempo de preservación variará si los almacenamos en la nevera o congelador, o en un armario.

Por otro lado, el envasado al vacío de los alimentos debe realizarse de forma correcta para aumentar su duración. Si no completamos el vacío del envase, dejando aire o humedad en su interior, el tiempo de conservación se verá drásticamente reducido.



Estos son los principales factores que afectan a la duración del envasado de alimentos al vacío. En La Competencia S.A. ofrecemos soluciones profesionales de envasado al vacío para todo tipo de productos.



**LA COMPETENCIA<sup>SA</sup>**  
SOLUCIONES TECNOLÓGICAS DESDE 1963

