

Muito se fala sobre Shelf Life. Mas o que é Shelf Life?

Shelf Life em inglês significa a mesma coisa que prazo de validade dos alimentos ou de algum produto, o tempo em que ele permanece fresco nas prateleiras dos estabelecimentos e para o consumo. Começando pela data de fabricação, o shelf life depende dos ingredientes, processo de produção, condições higiênicas e onde será armazenado, mas o mais importante desses fatores é o modo que o produto será embalado.

É de extrema importância que os fabricantes saibam escolher a embalagem correta pois, cada tipo de alimento precisa de uma adequação própria para aumentar sua vida útil. A qualidade, identificação e viabilidade ajudam no shelf life .

O armazenamento é fundamental para evitar a deterioração dos alimentos, ele é importante na pós produção. Essa etapa é onde se encontra o processo de estocagem, período em que o alimento se limita por condições controláveis e incontroláveis. Quem produz identifica todos esses fatores para poder informar o distribuidor ou vendedor, para que haja uma proteção mais adequada do alimento.

Ao longo da estocagem e distribuição do produto, ele pode alcançar um estado indesejável , sua exposição, às diversas condições climáticas, podem contribuir a deterioração dos produtos. Podemos ressaltar que produtos alimentícios são naturalmente perecíveis e a melhor opção é não usar produtos químicos.

É importante ressaltar a atenção que deve ser dada a forma de embalar, pois os danos físicos como, amassadas, danificadas e perfuradas , podem contribuir pro aumento microbiano.

O crescimento de um microorganismo específico durante o armazenamento depende de vários fatores, sendo os mais importantes: a carga microbiana inicial no começo do armazenamento; as propriedades físico-químicas dos alimentos, como teor de umidade, pH e presença de conservantes; o método de processamento utilizado na produção dos alimentos; e o ambiente externo do alimento, como as composições de gás circundantes e a temperatura de armazenamento.

Quando se trabalha com alimentos perecíveis, é essencial garantir que o seu cliente terá acesso a um produto livre de contaminação e em perfeito estado.

O USDA/FSIS, órgão regulador de produtos de origem animal dos Estados Unidos, acaba de aprovar a utilização da proteína de colágeno NOVAPRO para a indústria alimentícia. Esse produto está apto para produção de carnes industrializadas e

demais produtos regulamentados pelo órgão. A proteína é produzida no Brasil pela NovaProm Food Ingredients, empresa do Grupo Bertin.

NOVAPRO é uma proteína de colágeno animal na sua forma pura, não desnaturada e com teor protéico mínimo de 99%. Extraída das camadas internas da pele bovina, é exatamente a mesma proteína presente nos feixes de fibras dos músculos da carne.

Antes de terminar o post, gostaria de dar algumas dicas para controlar o prazo de validade:

1 - Saber estocar

2 - Aprender a calcular o shelf life

3 - Inove na exibição

Esse post que escrevi foi praticamente para informá-los sobre o prazo de validade dos alimentos.

É de direito e de muita importância a população está atenta ao prazo de validade de cada alimento que for ser consumido.

Referência:

[www.wikipedia.com.br](http://www.wikipedia.com.br)

[www.pladisil.com.br](http://www.pladisil.com.br)