



## ¿Cuál es la importancia del empaque del café?

- Un empaque adecuado preserva las características del café
- El oxígeno y la humedad alteran las propiedades del café
- El tipo de empaque determina de la vida de anaquel que tendrá el café

**Ciudad de México a 16 de junio de 2020.** Desde la cosecha del grano de café hasta tu mesa, el café pasa por distintos procesos de transformación y todos ellos son importantes para mantener una excelente calidad. Pero en todo este proceso existe un elemento clave que ayuda a preservar las características del café y permite que este llegue en perfectas condiciones hasta la taza del cliente.

De acuerdo con **Elías González, mercadólogo en Lamitec**, menciona que el empaque es muy importante; el empaque de café debe preservar el sabor y el aroma del café, en la forma en la que lo concibió el tostador. Aunque existen diferentes opciones como frascos de vidrio y botes de aluminio, las bolsas han resultado ser una opción más práctica y adecuada para la conservación del café. En general las bolsas son herméticas además de que cuentan con una barrera plástica que en conjunto protegen al café de la luz, el oxígeno y la humedad.

“Un empaque hermético que lo proteja, este puede entrar fácilmente en contacto con el oxígeno ambiental, que lo oxida y hace que pierda el sabor y aroma originales. Además, si entra humedad, el interior puede contaminarse y propiciar el desarrollo de colonias de bacterias u hongos dentro de la bolsa, que descomponen el café y lo hacen inservible”, explicó el experto.

Como se mencionó anteriormente, un empaque de buena calidad debe ser hermético y contar con una barrera especial para proteger al café del oxígeno y la humedad. También debe ser muy resistente para aquellos casos en que el producto pasará más tiempo guardado o atravesará por largos periodos de traslado. Así

mismo, algunos empaques cuentan con una válvula desgasificadora la cual ayuda a generar una atmósfera rica en CO<sub>2</sub> y pobre en Oxígeno propiciando la conservación del café recién tostado por muchos meses.

Cabe destacar que no todos los empaques para el café son iguales, pues difieren en los materiales con los que están hechos. La selección de la estructura de la bolsa, dependerá de la vida de anaquel que tendrá el producto. Hay bolsas diseñadas para venta de mostrador que ayudan al consumidor a trasladar su café del expendio a su casa y conservarlo un tiempo. Las bolsas que cuentan con una barrera de mayor resistencia permiten la distribución y venta del producto a nivel local o nacional. También hay empaques diseñados especialmente para que los productores de México puedan exportar su café a todos los confines del mundo.

“Para elegir el empaque adecuado, el productor de café debe ser consciente de la vida de anaquel que requiere su producto, considerando la logística en el proceso de distribución y comercialización. Así mismo, será importante asesorarse con un experto en el área que le ayude en la creación de un diseño atractivo que comunique la marca de forma adecuada a los consumidores”. señaló Elías González.

Una pregunta frecuente es la degradabilidad de una bolsa para café. La realidad es que una bolsa se convertirá en basura, pero de acuerdo con el experto este es el destino del 50% de las latas y así lo hará también el vidrio del cual solo 12% es reciclado en México. Al final de su vida útil, una bolsa de plástico ocupará menos espacio en la basura que una lata o un frasco. Actualmente empresas comprometidas con el medio ambiente, como **Lamitec**, emplean procesos sustentables en la planta de producción y están desarrollando el diseño de empaques con resinas naturales.

Del **22 al 24 de octubre de 2020**, en el World Trade Center de la Ciudad de México, se llevará a cabo el encuentro más importante de la industria del café. Durante tres días expositores y visitantes se reunirán en **Expo Café** para celebrar, reconocer y conectar con todos los actores de la cadena productiva de café en México.

#### **Acerca de Expo Café**

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa.

La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor informaciónn visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

**Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

**Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx