

LATA DE AÇO COMPLETA 200 ANOS

A embalagem de aço comemora dois séculos com o status de recipiente ideal para envasar alimentos, bebidas, tintas e produtos químicos.

Em 1810, quando as tropas de Napoleão Bonaparte conquistavam a Europa, elas precisavam ser alimentadas, mas o alimento transportado até o *front* normalmente estragava no meio do caminho. Resultado: muitos soldados morriam de fome ou de escorbuto. Para solucionar esse problema, Napoleão pediu que aos inventores da época que desenvolvessem vasilhames para acondicionar mantimentos até o campo de batalha. O imperador escolheu uma embalagem criada por Nicolas Appert, em 1802, que conservava carnes, legumes e peixes por até um ano, além de facilitar a estocagem e armazenamento em pilhas. Nascia assim o conceito de preservação da lata de aço.

Durante o século 20, inovações como o uso de vernizes internos elásticos,

o processo eletrolítico para o estanhamento de folhas de flandres e a solda elétrica possibilitaram melhorias de desempenho, tornando a lata mais leve e adequada. Além disso, os equipamentos

Fotos: Divulgação



de fabricação das embalagens se tornaram mais produtivos. Há 30 anos, uma máquina produzia algo em torno de 80 latas por minuto; atualmente, no Brasil, esse número chega a 850 latas por minuto. Esses são alguns exemplos das muitas inovações que permitiram à

lata, embora com 200 anos, ser moderna e prática quando comparada a outros tipos de embalagens. A tampa *easy-open* garantiu um atributo fundamental para a versão moderna:

conveniência e praticidade de uso. O sistema 'abre-fácil' brasileiro foi inventado em 1989 e funciona com a formação de alto vácuo na embalagem. Para abrir, basta remover o lacre para que o ar possa entrar na lata por um furo na parte de cima e desfazer o vácuo, liberando a tampa.

Por ser feita de um composto totalmente reaproveitável do ponto de vista industrial, a lata de aço proporciona menor risco ao meio ambiente quando descartada. Em lixões, ela pode ser extraída do fluxo por força magnética e, em caso de embalagens deixadas acidentalmente no solo, rios ou até mesmo no mar, em quatro ou cinco anos elas estão totalmente degradadas,





retornando à natureza como óxido de ferro, sem prejuízo para o meio ambiente.

Por trás de uma simples lata, há a certeza de segurança e de praticidade. Ela não precisa de câmaras frias, conserva o alimento sem conservantes, não passa ao produto gosto ou odores, suporta altas temperaturas de 150 a 170 graus por uma hora e meia, tem desenhos e informações gráficas que auxiliam o consumidor a decidir sua compra e não polui o meio ambiente.

LINHA DO TEMPO DA LATA DE AÇO

- 1802** – Nicolas Appert descobre como conservar alimentos em recipientes hermeticamente fechados
- 1810** – Peter Durant patenteia o processo de conservas em recipientes de ferro e estanho
- 1812** – Aberta a primeira fábrica de conservas para o mercado consumidor
- 1818** – As latas de ferro e estanho são consideradas revolucionárias para embalar alimentos
- 1830** – As latas se espalham na Europa, conservando ervilhas, atomatados e sardinhas
- 1847** – Invenção da máquina para impressão gráfica no corpo das latas
- 1896** – Desenvolvida a primeira linha de alta velocidade para a produção de latas
- 1930** – As latas se tornam embalagens populares
- 1935** – Surge a primeira cerveja envasada em lata de aço
- 1960** – Surge a lata de duas peças nos Estados Unidos
- 1970** – Consciência ambiental: início da reciclagem das latas de aço
- 2003** – Inovação: a lata expandida vira realidade no Brasil