

Thermo Check

Empresa: CMPC

Descripción

1. Especificaciones Técnicas y Fabricación

ThermoCheck es una solución de packaging inteligente que integra tintas termocrómicas en base a agua directamente sobre el cartón corrugado. A diferencia de etiquetas externas, esta tecnología se aplica mediante flexografía de alta precisión, permitiendo dosificar pigmentos reactivos en hasta 5 colores.

El sistema ofrece una versatilidad superior con 7 variantes de cambio (transparente a color) y 3 de color a color. El acabado incluye una reserva selectiva de barniz brillante en zonas críticas para maximizar la legibilidad. Al utilizar fórmulas libres de solventes tóxicos, el envase garantiza su 100% de reciclabilidad, manteniendo la pureza del flujo de fibras de CMPC.

2. Atributos de Valor: Sensor Dinámico e Inalterable

Trazabilidad de Confianza: La tinta se integra al diseño, impidiendo adulteraciones o remociones sin destruir el envase, superando en seguridad a cualquier dispositivo externo.

Dualidad Reactiva: Puede configurarse como reversible (estado actual) o irreversible (testigo histórico de ruptura de cadena de frío).

Comunicación Visual Democrática: Elimina la necesidad de dispositivos digitales costosos para verificar la temperatura. Cualquier actor, desde el transportista hasta el consumidor, audita la integridad del producto a simple vista.

3. Público objetivo: Industrias de alimentos perecederos, farmacéuticas y logística de productos sensibles a la temperatura.

4. Destino (uso) de packaging: Envase secundario para mercado interno y exportación, asegurando la calidad del producto desde la planta hasta el consumidor final.

5. Innovación en el Consumo: El Punto Óptimo de Disfrute

Más allá de la logística, ThermoCheck actúa como una guía de experiencia de usuario (UX). La tecnología informa con precisión cuándo un producto ha alcanzado su temperatura ideal de consumo. En alimentos que requieren calor, como una pizza, el envase cambia de color para indicar que el producto está en el rango térmico óptimo para degustar sus cualidades organolépticas (textura, fundición del queso, aroma). Esto previene tanto el consumo de productos fríos como el riesgo de quemaduras, elevando el valor percibido de la marca.

6. Impacto "Save Food" y Visión de Mercado

Según la FAO, el 12% de la producción mundial de alimentos se pierde por fallas de refrigeración. ThermoCheck ataca este problema reduciendo el descarte preventivo por incertidumbre y aumentando la seguridad alimentaria.

Dirigido a industrias de perecederos y consumo masivo, este packaging transforma un contenedor secundario en una herramienta de auditoría activa y compromiso con el cliente. Al reducir el desperdicio por oscilaciones térmicas no detectadas y mejorar la experiencia de consumo, ThermoCheck protege el valor del producto y el medio ambiente, disminuyendo drásticamente la huella de carbono asociada al desecho de recursos.