

El pescado en verano pone a prueba al envase

El aumento del consumo de pescado fresco en los meses de verano intensifica uno de los mayores retos técnicos de la industria alimentaria: garantizar la conservación del pescado en condiciones óptimas de seguridad y calidad hasta su consumo.

Reocín. 10.08.2026. Durante el verano, cuando las altas temperaturas exigen extremar las condiciones de conservación, el pescado fresco se convierte en uno de los productos más exigentes para la cadena alimentaria. Factores como la humedad, la grasa del producto o la necesidad de mantener una temperatura constante convierten su envasado en un desafío técnico clave para evitar deterioros y garantizar la seguridad alimentaria.

El envase, aunque pase desapercibido para el consumidor, cumple aquí una función determinante: protege el producto frente a contaminaciones, preserva su frescura y mantiene sus propiedades durante el transporte, el almacenamiento y la exposición en el punto de venta.

A esta complejidad se suma una exigencia creciente: avanzar hacia modelos de producción más circulares sin comprometer las prestaciones técnicas. La incorporación de materiales reciclados aptos para contacto alimentario responde no solo a los nuevos marcos regulatorios europeos, sino también a la necesidad de demostrar que la sostenibilidad puede integrarse sin renunciar a la seguridad ni a la calidad.

En este sentido, el rPET (PET reciclado) para uso alimentario se ha consolidado como una solución cada vez más utilizada en el envasado de productos frescos. Gracias a procesos de reciclado avanzados y estrictos controles de calidad, permite reincorporar material al ciclo productivo manteniendo los estándares que exige la industria.

[Formaspack](#) (Formas y Envases, S.A.U.), compañía de referencia en soluciones circulares de envasado alimentario, trabaja en el desarrollo de soluciones adaptadas a productos especialmente sensibles como el pescado fresco. Estos envases deben ofrecer un comportamiento homogéneo, resistencia mecánica y estabilidad durante todo el proceso logístico, incluso en condiciones exigentes como las del periodo estival.

"El reto ya no es únicamente fabricar un envase con material reciclado. El verdadero desafío consiste en conseguir que ese material ofrezca un rendimiento constante, responda con fiabilidad a las exigencias de seguridad alimentaria y mantenga las prestaciones que requieren productos tan delicados como el pescado fresco", explica Isabel Sarabia, responsable de Marketing y Comunicación de Formaspack Upcycling Group.

Para Formaspack, la evolución del sector alimentario demuestra que la circularidad ya no puede entenderse únicamente como un objetivo ambiental, sino también como un desafío tecnológico: desarrollar materiales capaces de ofrecer las mismas garantías que las materias primas convencionales, manteniendo los recursos en el ciclo productivo durante más tiempo.

Sobre Formaspack (Formas y Envases, SAU), parte de Formaspack Upcycling Group.

Formaspack fabrica desde 1995 soluciones personalizadas de envasado y lámina en PET reciclado para la industria alimentaria y es líder en el mercado de envases PET en la industria de producto fresco en España.

Con un enfoque en el ciclo completo de reciclaje, el ecosistema empresarial de Formaspack Upcycling Group, establecido en 2024, se centra en impulsar el suprareciclaje de PET en Europa. A través de un modelo de negocio 100% circular, integra todas las etapas del ciclo de producción de PET, desde el tratamiento de residuos hasta la creación de nuevos envases de alto valor y calidad.

Formaspack Upcycling Group está formado por Formas y Envases, OMT Recycling Project, Recopolymers y Naglo. Con casi 300 empleados, las empresas del grupo procesan 87.000 toneladas de PET al año y superan los 130 millones de euros de facturación en 2025.

Formaspack. Packing your needs. Packing our future.