

Latinhas inteligentes: tecnologia para bebidas geladas em 90 segundos

Já imaginou gelar a sua bebida em menos de dois minutos e sem precisar de geladeira? Sabemos que parece um sonho, mas acredite, as latinhas inteligentes já existem!

Por [Camila de Oliveira Inácio](#)

Acadêmica da 9ª fase da Engenharia de Alimentos no Instituto Federal Catarinense de Concórdia – Santa Catarina, foi Coordenadora Estadual do Programa CREAjr-SC no ano de 2019.



O que são as latinhas inteligentes?

Antes de explicar é importante, primeiro, entendermos o conceito de embalagens inteligentes.

De acordo com o Ministério do Meio Ambiente, uma **embalagem** é essencial para a proteção dos alimentos durante as etapas de distribuição, armazenamento, comercialização, manuseio e consumo.

Já as **embalagens inteligentes** dispõem de tecnologias e sensores capazes de interagir com a sua atmosfera interna e sinalizar possíveis alterações microbiológicas ou físico-químicas.



Embalagem inteligente de salmão indica se o produto está apto para consumo, a partir de alterações de cor ocasionadas pela variação do pH.

Assim, as embalagens inteligentes, criadas a partir de tecnologias de alimentos, propiciam um [monitoramento da qualidade do produto](#) e uma maior praticidade para o consumidor.

E é neste contexto de praticidade que se enquadra a criação das **latinhas inteligentes**.

Mas, afinal, como elas funcionam?

Há décadas, diversas instituições buscam trazer para o mercado as tão sonhadas latinhas inteligentes com resfriamento automático. Mas, infelizmente, o alto custo e a possibilidade de impactos ambientais mantiveram esta tecnologia apenas em testes.

Durante a produção, latinhas comuns recebem uma espécie de serpentina com gás carbônico, que acionada pelo consumidor reduz a temperatura em até 16°C.

Este resfriamento ocorre em até 90 segundos e se mantém por mais de 30 minutos, sem riscos à saúde humana e ao meio ambiente.



Saiba como está o andamento dos testes

O primeiro produto a adotar e testar as novas latinhas inteligentes de forma positiva, foi a *Fizzics Sparkling Cold Brew Coffee*, uma linha inovadora de café gelado gaseificado.

Para abrir a embalagem de baixo custo, deve-se vira-la de cabeça para baixo e girar uma peça plástica localizada em sua base, até que seja acionado o gás carbônico. Em seguida é só aguardar 90 segundos para consumir o produto gelado (veja o [vídeo](#)).

Em 2018, a nova embalagem teve a sua venda testada em 15 lojas da 7-Eleven em Los Angeles e gerou muita curiosidade nos

consumidores, visto que estes sempre buscam por inovações práticas e funcionais.



As expectativas foram tantas que em 2019 a Joseph Company investiu mais de 20 milhões de dólares em infraestrutura e tecnologia para a produção das latinhas inteligentes em Youngstown, Ohio.

E desde então, aguardamos ansiosos por sua chegada ao Brasil.

E você, já conhecia esta novidade? Estaria disposto(a) a pagar mais caro por uma latinha inteligente? Conta pra gente!

Fonte:

<https://blogdaengenharia.com/latinhas-inteligentes-engenharia-de-alimentos/>