

À FRENTE DA CURVA: LANÇAMENTO DA LINHA DE PAPÉIS PARA EMBALAGEM SEM FLÚOR DA SWM INTERNATIONAL UNE DESEMPENHO E SUSTENTABILIDADE

A linha de papéis FIVE® posiciona a empresa como referência em soluções responsáveis para o mercado de embalagens



DIVULGAÇÃO SWM

Diante das transformações que vêm moldando a indústria de embalagens, a antecipação de tendências tornou-se um diferencial competitivo essencial. Alinhada a esse compromisso, a SWM International apresenta ao mercado a evolução do seu portfólio FIVE®, os papéis resistentes a óleo e gordura agora são livres de compostos fluorados, oferecendo uma alternativa segura, eficaz e ambientalmente responsável para clientes e parceiros estratégicos. E por que “FIVE”?

FIVE® é a marca da SWM International criada para aguçar os nossos cinco sentidos:

VISÃO: Preserva a integridade, estrutura e aparência do alimento.

OLFATO: O aroma dos alimentos é mantido por mais tempo, proporcionando experiência sensorial completa.

PALADAR: Retém a temperatura e realça o sabor do alimento.

TATO: Resistência ao óleo, evitando que os alimentos fiquem pegajosos.

AUDIÇÃO: Mantém a crocância por mais tempo.

O projeto, desenvolvido ao longo de três anos em colaboração com clientes e especialistas de diversas áreas, representa **uma das mais importantes evoluções recentes no portfólio de embalagens para contato com alimentos**. A solução mantém o alto desempenho técnico exigido por esse mercado, ao mesmo tempo em que elimina a necessidade de aditivos fluorados – substâncias cada vez mais questionadas por sua persistência no meio ambiente e seu potencial impacto à saúde humana.

“Com o FIVE®, entregamos ao mercado um produto que preserva todas as funcionalidades técnicas necessárias para

aplicações exigentes, mas que também responde de forma clara e objetiva às crescentes demandas por sustentabilidade e segurança. Trata-se de uma inovação construída com base na escuta ativa de nossos clientes e na *expertise* de nossas equipes técnicas e de desenvolvimento”, afirma **Philippe Ragot**, Vice-Presidente de Embalagem da SWM International.

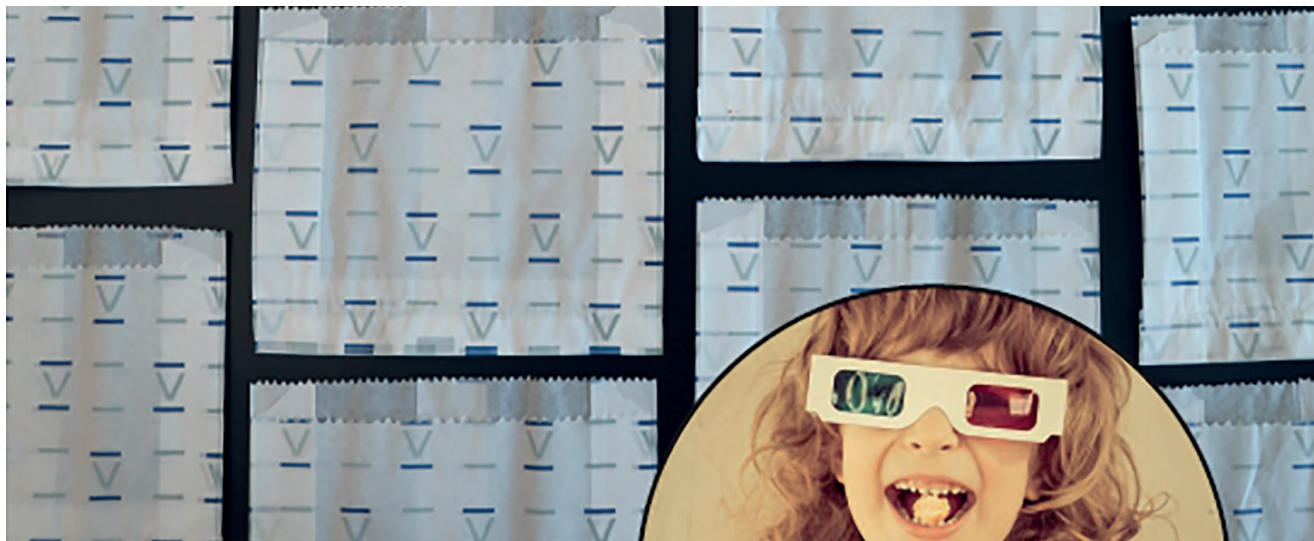
O que são os compostos fluorados e por que os substituir?

Conhecidos como **“forever chemicals”** (ou “químicos para sempre”), os compostos per e polifluorados (PFAS) vêm sendo amplamente utilizados em embalagens por suas propriedades de repelência a gordura e umidade. No entanto, sua extrema resistência à degradação natural tem motivado regulações cada vez mais rígidas em mercados-chave.

Estados Unidos e União Europeia já estabeleceram limites e cronogramas para a eliminação de compostos fluorados em aplicações de consumo. A legislação europeia, por exemplo, exigirá o fim de produtos com flúor em contato com alimentos até 2026. No Brasil, embora ainda não haja exigência formal, diversas marcas globais com operação no país já vêm ajustando suas políticas de fornecimento para atender aos requisitos ambientais e segurança que vigorarão em breve.

Solução técnica com base renovável e certificada

O portfólio FIVE®, sem flúor, é produzido com **fibras de eucalipto 100% naturais, provenientes de florestas certificadas** pelas mais importantes organizações internacionais do setor: **FSC® (Forest Stewardship Council®)** e **PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification)**. Essa rastreabilidade assegura não apenas o manejo responsável da matéria-prima, mas também reforça o compromisso



so com a integridade ambiental de ponta a ponta da cadeia de valor.

Disponível em diferentes níveis de resistência, o produto foi testado e validado em condições reais de aplicação, garantindo compatibilidade com processos de embalagem automatizados e resistência a diferentes tipos de gordura, umidade e temperaturas.

“O desenvolvimento técnico foi orientado por metas bem definidas: garantir a performance esperada de acordo com cada aplicação, viabilizar a substituição do flúor sem comprometer a experiência final e assegurar aderência às regulamentações emergentes em escala global”, destaca **Daniella Silveira**, especialista em Desenvolvimento de Produtos da equipe de Embalagens.

Benefícios para marcas, consumidores e o meio ambiente

A linha FIVE® sem flúor traz vantagens diretas tanto para os proprietários de marca quanto para os consumidores finais:

“Estamos diante de um verdadeiro marco na nossa jornada de inovação sustentável. Ao desenvolver e disponibilizar uma solução *fluor-free* focado em cada aplicação, colocamos nossos clientes à frente das exigências de mercado, antecipamos regulamentações e, acima de tudo, reforçamos nossa visão de futuro baseada em responsabilidade e confiança”, afirma **Livia Delort**, Gerente de Produtos de Embalagem.



Um processo colaborativo, com o cliente ao centro

Essa conquista é resultado direto da colaboração entre áreas estratégicas da empresa – como Pesquisa & Desenvolvimento, Operações, Vendas e Marketing – e da **cocriação com clientes**, que contribuíram ativamente com validações em condições reais de uso.

A empresa está agora completamente mobilizada para garantir uma **transição segura, assistida e eficaz** para seus parceiros comerciais, oferecendo suporte técnico, orientações regulatórias e total alinhamento com os desafios e as oportunidades do novo cenário global de embalagens. ■

Resistência ao óleo e à gordura	O papel tem resistência de até 10 minutos no nosso teste técnico mais rigoroso – um cenário extremo, bem acima das condições reais de uso. Mesmo assim, ele entrega o desempenho necessário para aplicações simples, com baixo teor de gordura ou consumo rápido. É uma solução acessível, segura e com qualidade garantida para o que realmente importa.
Printabilidade	Ótima qualidade de impressão/Destaque da marca.
Biodegradabilidade	Feito com fibras biodegradáveis.
Lightweight	A leveza do produto contribui para um melhor custo-benefício: menos material, menor peso logístico e desempenho adequado para aplicações específicas.
Eficiência de embalagem	Fácil de manusear. Facilidade e agilidade no momento de embalar. Firmeza necessária que evita que o alimento desmanche.
Crocância e frescor	Mantem a qualidade e a aparência no produto no delivery, no restaurante ou na prateleira. Preserva a crocância. Mantém alimentos secos.
Regulamento de Conformidade	Contato com alimento. Segue regulações rigorosas globalmente desenhadas para proteger os consumidores e as marcas. Mantém a integridade sensorial, sem sabores e odores em condições de alta temperatura. Pode ir ao forno (resiste até 220 °C).
Temperatura	Mantém a temperatura por mais tempo / Propriedade de Isolamento térmico.