



## PROPOSTA DE IDEIAS DE NEGÓCIOS

### EMBALAGEM EM ATMOSFERA PROTETORA E EMBALAGEM ATIVA - QUEIJO

#### Descrição

##### "QuesFres"



Embalagem de queijo em atmosfera protetora e / ou embalagem ativa que controla eficientemente o aumento das colônias de fungos e bactérias que tradicionalmente afetam a vida útil comercial do queijo no ponto de venda e na casa do consumidor e que fazem perder suas condições frescor organoléptico.

Embalagem ativa que evita a oxidação do queijo e prolonga a expiração tradicional da variedade de queijo em questão e prolonga a vida útil, interagindo o queijo embalado com o recipiente de forma ativa e contínua.

#### Requisitos para a implementação (Inovação):



- Determinar o prazo de validade do queijo em condições normais.
- Desenho do recipiente ativo com base nos dados anteriores, determinando o agente ou elemento ativo que prolongará a vida útil do queijo em estudo.

#### Requisitos para a implementação (Comercialização):



- É importante que anteriormente a área de marketing defina o produto e a necessidade de prolongar sua vida útil.
- Levar em consideração as possíveis ópticas do *ecodesign* do recipiente.
- Análise da concorrência, posicionamento do produto, etcétera .

## EMBALAGEM EM ATMOSFERA PROTETORA E EMBALAGEM ATIVA - QUEIJO

### Vantagens da proposta:



- Devemos valorizar como vantagens o boom das marcas brancas, os novos modelos familiares de casais sem filhos, famílias monoparentais, o aumento da população idosa, o hábito de comer fora, a escassez de espaço nas residências e na linearidade, juntamente com a ergonomia do recipiente.

### Desvantagens da proposta:



- Preservar as propriedades tradicionais do queijo em seu ponto ótimo de consumo.
- Garantir a conservação do produto em boas condições em caso de erro na cadeia de frio.
- Otimizar os custos de distribuição e uso de energia.