

EMBALAGENS RETRÁTEIS DE ALTA PROTEÇÃO PARA BENS ALIMENTARES



SOBRE A EMPRESA

Estimados clientes,
caros parceiros comerciais,

A PREMIUMPACK é uma empresa familiar austríaca sediada em Viena, especializada na produção de películas retráteis multicamada de alta proteção para embalagens alimentares desde 2010.

Qualidade e especialização para uma vantagem competitiva

Contamos com mais de uma década de know-how, experiência e inovação para benefício dos nossos clientes na indústria alimentar:

As nossas embalagens alimentares tecnologicamente avançadas garantem uma proteção eficaz contra as condições ambientais e prolongam o prazo de validade dos produtos embalados. As películas retráteis de alta proteção PREMIUMPACK foram experimentadas e testadas durante anos e, porque a qualidade é o foco da nossa empresa, superam as normas internacionais da indústria – desde a seleção das matérias-primas ao processo de produção e aos produtos finais. Daí advém o nosso nome!



Da esquerda para a direita: Georg Pachner (Diretor Comercial), Dominika Pasula (Diretora-Geral), Tomasz Siedlecki (Diretor de Produção), Michel Szczepanski (Diretor-Geral)

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Pasula & Szczepanski', with a stylized flourish at the end.

Dominika Pasula & Michel Szczepanski
Administradores



Da Áustria para o mundo

A complexa produção do material de embalagem é realizada com recurso a várias extrusoras e máquinas de sacos na unidade de produção de Hagenbrunn, perto da sede da empresa, nos arredores de Viena, na Áustria.

A PREMIUMPACK exporta para cerca de 55 países em todo o mundo e responde assim à procura de películas de embalagem de grande qualidade em todos os continentes.

**“At the heart of our company is quality -
from top to bottom.”**



Sustentabilidade para o nosso futuro

Como parte da nossa responsabilidade ecológica e social enquanto empresa da indústria alimentar, as embalagens alimentares sustentáveis e a conservação dos recursos na produção desempenham um papel decisivo e são, por isso, o foco dos nossos esforços de investigação e desenvolvimento.

As embalagens inovadoras e eficientes cumprem uma função de proteção dos alimentos, reduzem o desperdício e, consequentemente, os resíduos de embalagens.

No âmbito da proteção ambiental e da eficiência, continuamos a trabalhar na criação de embalagens alimentares novas, melhoradas e amigas do ambiente com menor utilização de materiais, desempenhando assim um papel decisivo no desenvolvimento de uma indústria mais sustentável.

Além disso, o nosso sistema de gestão de resíduos garante que estes são reduzidos e reciclados de forma eficaz, para que sejam criados novos produtos a partir de resíduos de plástico.

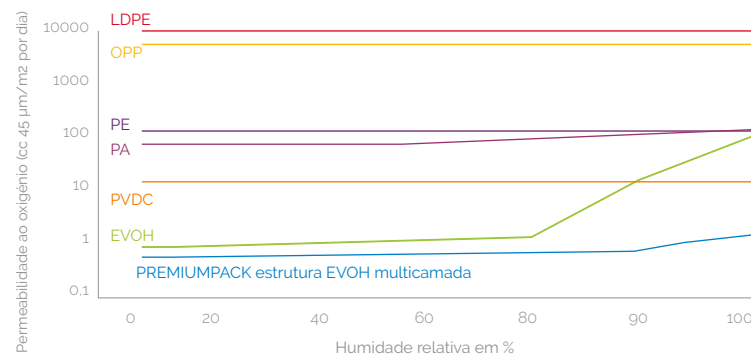
PORQUÊ EVOH



Maximizar a durabilidade

As nossas películas retráteis de alta proteção atuam como « embalagem protetora » dos alimentos, mantendo-os frescos ao longo do processo de abastecimento e mesmo durante o armazenamento prolongado. No interior das nossas películas de embalagem multicamada existe uma barreira e uma camada protetora de EVOH para este fim.

Propriedades de barreira do EVOH em comparação com outros materiais



O EVOH é um polímero de etileno e álcool vinílico amigo do ambiente, constituído principalmente por carbono, oxigénio e hidrogénio. Caracteriza-se pelas seguintes propriedades positivas:

... atua como uma barreira eficaz contra os gases e prolonga a durabilidade

O EVOH forma uma barreira eficaz e poderosa contra o oxigénio e outros gases, como o azoto, o dióxido de carbono e o hélio, e impede quase completamente a penetração. Em comparação com as películas de LDPE convencionais, as películas de EVOH têm uma barreira a gases 10.000 vezes superior.

... reduz a necessidade de conservantes e garante a frescura dos alimentos

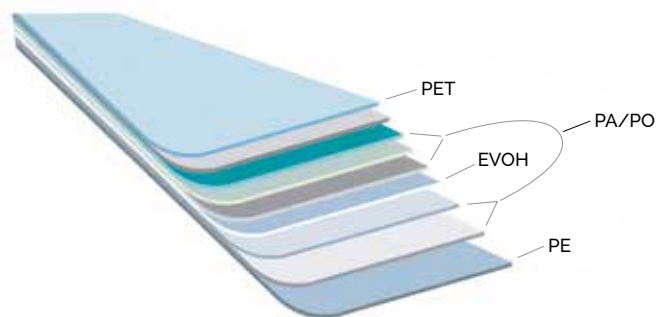
Ao prolongar a vida útil do produto, a necessidade de conservantes torna-se reduzida. Em muitos casos, estes são mesmo completamente supérfluos. O sabor, o cheiro, a cor e a frescura dos produtos embalados são preservados ao máximo.

... oferece um elevado nível de segurança sanitária

O EVOH não contém cloro, dioxinas ou outros elementos que possam causar doenças endócrinas e representa um aumento significativo de segurança para os consumidores.

FACTO: A embalagem à base de EVOH forma uma maior barreira ao oxigénio em comparação com as alternativas em condições secas. O PREMIUMPACK utiliza uma estrutura de várias camadas que protege a camada EVOH da humidade interior e exterior. O resultado é uma barreira de oxigénio definitiva (ver ilustração à esquerda).

TECNOLOGIA MULTICAMADA PARA EMBALAGENS DE ALIMENTOS



A estrutura multicamada desenvolvida pela PREMIUMPACK oferece uma embalagem flexível, multifuncional e de alta proteção para uma vasta gama de produtos e aplicações. Graças à utilização de tecnologias e materiais de ponta, cada camada oferece as suas próprias vantagens na proteção do produto embalado. Os nossos produtos são assim líderes de mercado em termos de taxa de retração, durabilidade, resistência à perfuração, propriedades mecânicas e óticas.

Vantagens da nossa embalagem retrátil de alta proteção:

Transparência e brilho

Os materiais retráteis da PREMIUMPACK formam uma segunda pele à volta do produto. Graças à camada exterior em PET, o produto tem um elevado brilho e uma excelente transparência.



Taxas de retração mais elevadas

Graças à nossa extrusão Triple-Bubble e à utilização de várias camadas de poliolefina (PO), os nossos materiais têm taxas de retração até 50%, o que resulta num ajuste perfeito e, ao

mesmo tempo, preserva os sabores do produto.



Elevada resistência à perfuração

Várias camadas de poliamida (PA) ajudam a obter excelentes propriedades mecânicas e a reduzir a entrada de ar. Isto evita danos no produto durante o armazenamento e o transporte.



Período de vida útil mais alargado

A barreira EVOH oferece uma proteção máxima contra gases como o oxigénio, o dióxido de carbono, o azoto e o

hélio. Também prolonga consideravelmente o período de vida útil da carne e do queijo frescos. Além disso, a nossa estrutura multicamada oferece uma proteção ideal contra o vapor de água e os raios UV e minimiza a perda de peso dos produtos embalados em consequência das elevadas taxas de retração.

Selagem mais forte

Graças à composição especial da camada de polietileno de grande qualidade, os nossos produtos têm ótimas propriedades de selagem, mesmo nas condições mais difíceis, como por exemplo, com óleos e líquidos na superfície de selagem.

Selagem por sobreposição

Graças à camada exterior de PET, é possível selar dois sacos um em cima do outro sem que estes fiquem colados (selagem sobreposta). A camada exterior de PET também tem a vantagem de permitir que os vincos que ocorrem durante o processo de selagem sejam facilmente corrigidos.



Proteção ambiental

O material de embalagem PREMIUMPACK foi desenvolvido sem PVDC nocivos (dioxinas, cloro). Aliamos uma abordagem amiga do ambiente à tecnologia do futuro.



© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMfresh 45

PREMIUM
fresh 45

Este saco retrátil multicamada de alta proteção com uma espessura de 45 μm foi desenvolvido para embalar géneros alimentícios sem arestas pontiagudas.

O PREMIUMfresh 45 é a escolha ideal para uma vasta gama de produtos, tais como carne e produtos de charcutaria, queijo curado, carne fresca e carne cozinhada e processada, bem como aves e peças de aves.

Utilização

Carne fresca, carne processada sem ossos, produtos de charcutaria, fiambre, queijo curado



Características

- Excelentes propriedades de retração (até 50%)
- Possibilidade de selagem por sobreposição
- Elevada transparência e brilho

Cada produto embalado tem um aspeto muito atrativo graças a uma taxa de retração excecional de 50%. A barreira eficaz de EVOH protege de forma fiável contra gases e oxigénio e garante uma vida útil mais longa para os alimentos.

Variantes

PREMIUMfresh 45 Invisible Seal

Vantagens

- Melhor material polivalente
- Máxima extensão da durabilidade graças ao EVOH

Especificações

Espessura:	45 μm
Permeabilidade ao O_2 :	1.4 cm^3
Taxa de retração:	< 50 %
Resistência à perfuração:	30 N





© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMfresh 75

Este saco retrátil multicamada de alta proteção com uma espessura de 75 μm foi desenvolvido para o embalagem seguro de alimentos com superfícies rugosas ou arestas pontiagudas.

O PREMIUMfresh 75 é ideal para produtos como bacon, aves inteiras ou partes de aves com ossos. Este saco retrátil é também a escolha ideal para a maturação de carne de bovino.

Utilização

Carne e queijo com arestas pontiagudas, aves com ossos



Características

- Maior resistência mecânica
- Excelentes propriedades de retração (até 50%)
- Elevada transparência e brilho

O PREMIUMfresh 75 é valorizado na indústria alimentar como embalagem de transporte segura devido à sua resistência. A transparência e o brilho também tornam o produto muito atrativo no ponto de venda.

Vantagens

- Embalagem de transporte ideal em condições exigentes
- Máxima extensão da durabilidade graças ao EVOH

Especificações

Espessura:	75 μm
Permeabilidade ao O_2 :	0,8 cm^3
Taxa de retração:	< 50 %
Resistência à perfuração:	48 N



PREMIUM
fresh 75



© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMmax

Este saco retrátil multicamada de alta proteção com uma espessura de 95 µm foi desenvolvido para as condições mais exigentes em termos de resistência à perfuração para uma variedade de produtos com arestas extremamente afiadas.

O PREMIUMmax torna os processos de embalagem mais eficientes, eliminando a necessidade de uma proteção óssea («boneguard») e minimizando o risco de elevadas taxas de extração de ar e de retração.

Utilização

Carne com ossos pontiagudos, como entrecosto, bifes, costeletas ou perna de borrego



Características

- Muito boas propriedades de retração (até 35%)
- Excelentes propriedades de soldadura
- Excelente transparência e brilho

As excelentes propriedades de retração de 30-35% também garantem um aspeto brilhante.

Variantes

PREMIUMmax 75, PREMIUMmax 

Vantagens

- Resistência à perfuração líder na indústria
- Máxima extensão da durabilidade graças ao EVOH

Especificações

Espessura:	95 µm
Permeabilidade ao O ₂ :	0,7 cm ³
Taxa de retração:	< 35 %
Resistência à perfuração:	155 N



PREMIUM
max



© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMcook

Este saco retrátil de cozedura com uma espessura de 45 µm foi desenvolvido para produtos de carne que são cozinhados ou fervidos e também transportados na mesma embalagem. O reembalamento demorado já não é necessário e os custos de mão de obra são reduzidos.

A composição única do nosso material e as taxas de retração muito boas ajudam a minimizar a perda de peso durante o processo de cozedura e dão ao produto um aspeto atraente e brilhante.

Utilização

- Como saco «Cook-In Ship» para proteger os produtos até ao ponto de venda
- Como saco «Cook-In Strip» para processamento interno



Características

- Redução da perda de líquidos e de peso
- Pasteurização de superfície a alta temperatura
- Cozedura prolongada a baixa temperatura

Vantagens

- Redução do número de etapas de trabalho necessárias – sem reembalamento
- Manutenção da qualidade graças a uma embalagem sempre vedada durante a produção e a distribuição

Especificações

Espessura:	45 µm
Permeabilidade ao O ₂ :	1,4 cm ³
Taxa de retração:	< 35 %
Resistência à perfuração:	28 N



PREMIUM
cook



© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMcheese

O PREMIUMcheese foi especialmente concebido para as exigências da maturação do queijo: este saco retrátil é composto por diferentes camadas cuja barreira ao oxigénio e ao dióxido de carbono pode ser alterada consoante a especificidade. Isto apoia ao máximo o processo de maturação individual e preserva a intensidade do aroma e do sabor do queijo.

Para queijo curado, o PREMIUMfresh 45 oferece uma elevada proteção contra gases e vapor de água.

Utilização

Queijo em maturação com diferentes graus de incorporação de gás



Características

- Excelentes propriedades de retração (até 50%)
- Excelentes propriedades de soldadura
- Possibilidade de selagem por sobreposição

Os sacos retráteis PREMIUMcheese estão disponíveis em ultratransparente e em várias cores.

Variantes

PREMIUMcheese High Gas, PREMIUMcheese Low Gas, PREMIUMcheese Invisible Seal

Vantagem

Barreira variável para trocas gasosas/oxigénio em função dos requisitos específicos do tipo de queijo

Especificações

Espessura:	45 µm
Permeabilidade ao O ₂ :	322 cm ³ (HG), 127 cm ³ (LG),
Permeabilidade ao CO ₂ :	1.250 cm ³ (HG), 784 cm ³ (LG)
Taxa de retração:	> 40 %
Resistência à perfuração:	27,7 N (HG), 31,7 N (LG)



PREMIUM
cheese



© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMflow

Esta película retrátil multicamada de alta proteção é adequada para utilização em máquinas de embalagem flowpak. A excelente qualidade do material permite velocidades de produção elevadas e ciclos curtos. Dependendo dos requisitos do produto, oferecemos o **PREMIUMflow** em diferentes versões.

Variantes

PREMIUMflow 45, **PREMIUMflow 75**, **PREMIUMflow High Gas** (como material de maturação para aplicação em queijo, portanto sem EVOH)

Utilização de acordo com a variante

- Carne fresca sem ossos, produtos de charcutaria e queijo curado (**PREMIUMflow 45**)
- Carne com arestas pontiagudas ou ossos (**PREMIUMflow 75**)
- Queijos com elevado teor de gás e de maturação (**PREMIUMflow High Gas**)



Características

- Elevadas propriedades de retração (até 50%)
- Propriedades de soldadura de primeira categoria
- Excelente transparência e brilho elevado

Vantagens

- Para máquinas horizontais de embalagem flowpak (máquinas de embalar flowpak)
- Ideal para altas velocidades de produção

Especificações

Espessura:	45-95 μ m
Largura:	200-1.200 mm



PREMIUM
flow



© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMform

Esta película retrátil multicamada de alta proteção foi desenvolvida para máquinas de termomoldagem. É composta por uma película inferior moldável e retrátil, bem como uma película superior retrátil em material **PREMIUMfresh**, para formar embalagens com excelente funcionamento em máquina.

O alimento a embalar é colocado no molde da película inferior, embalado a vácuo e selado. O produto é depois colocado num túnel de encolhimento automático ou num tanque de encolhimento.

Este processo oferece vantagens decisivas, especialmente quando são embaladas grandes quantidades de produtos idênticos com vários ciclos.

Utilização

Carne fresca e carne processada sem ossos, produtos de charcutaria e muitos mais



Características

- Taxas de retração de 15% para o filme inferior e até 50% para o filme superior
- Filme inferior facilmente moldável
- Máxima extensão da durabilidade graças ao EVOH

O **PREMIUMform** pode ser utilizado em máquinas de termomoldagem concebidas para películas retráteis, bem como numa vasta gama de máquinas de termomoldagem normais.

Variantes

PREMIUMform 70, **PREMIUMform 90**, **PREMIUMform 120**, **PREMIUMform 150**

Vantagens

- Para máquinas de termomoldagem
- Ideal para grandes quantidades de produtos idênticos

Especificações

Espessura da	
filme superior:	45 & 75 μ m
Espessura da	
filme inferior:	70-150 μ m
Largura:	200-590 mm



PREMIUM
form



© PREMIUMPACK GmbH



PREMIUMlite

O material de embalagem sustentável está a tornar-se cada vez mais um fator de influência nas decisões de compra dos consumidores nos pontos de venda. Em resposta, a PREMIUMPACK oferece inovações de produtos amigos do ambiente, como o **PREMIUMlite**:



O **PREMIUMlite** é um material retrátil ultra-fino de 9 camadas de alta proteção que é ideal para uma vasta gama de aplicações, como carne fresca, carne desossada processada, salsichas e enchidos e certos queijos.

Utilização

Carne fresca, salsichas, fiambre, queijo (vegan)



Características

- Elevadas propriedades de retração (até 40%)
- Possibilidade de selagem por sobreposição
- Máxima extensão da durabilidade graças ao EVOH

Tecnologia de produção inovadora para um futuro melhor

Uma tecnologia de produção especial desenvolvida pela PREMIUMPACK permite uma redução de 40% na quantidade de material utilizado em comparação com produtos equivalentes. A qualidade comprovada do PREMIUMPACK (barreira, resistência à perfuração, brilho) é garantida.

A opção pelo **PREMIUMlite** minimiza a utilização de recursos, pois o material ultra-fino requer menos volume e é «leve como uma pena». Os custos logísticos diminuem assim substancialmente.

Os resíduos de plástico são significativamente reduzidos em termos de peso, o que significa que a indústria de embalagens está a dar um contributo valioso para a proteção do nosso ambiente.

Vantagens

- Peso mínimo
- Redução máxima do volume
- Elevada eficiência de custos graças à redução dos custos logísticos

Especificações

Espessura:	25 µm
Permeabilidade ao O ₂ :	1,93 cm ³
Taxa de retração:	< 40%
Resistência à perfuração:	27 N






© PREMIUMPACK GmbH




PREMIUMmax

A PREMIUMPACK apoia os esforços para aumentar a proporção de materiais de embalagem reciclados e está a realizar uma investigação intensiva sobre várias soluções. Um dos resultados é o nosso sustentável e inovador **PREMIUMmax **.

A sua base é **PREMIUMmax**, um material retrátil de alta proteção de 9 camadas, comprovadamente ideal para embalar carne fresca com ossos pontiagudos, entre outras coisas.



No **PREMIUMmax **, mais de 30% das matérias-primas são constituídas por granulado reciclado alternativo proveniente de resíduos de plástico pós-consumo. Isto contribui para uma economia circular sustentável e para a conservação dos recursos.

Utilização

Carne com ossos pontiagudos, como entrecosto, bifes, costeletas ou perna de borrego




Características

- Resistência mecânica extraordinária
- Excelentes propriedades de soldadura
- Excelente transparência e brilho

Tecnologia de reciclagem inovadora para um futuro melhor

Na reciclagem alternativa, as cadeias de polímeros dos resíduos de plástico são decompostas a altas temperaturas. Devido à sua elevada qualidade, este produto pode ser reutilizado para embalagens de alimentos cuja reciclagem mecânica só é possível até certo ponto.

- Adequado para todos os resíduos de plástico – não é necessário separar
- O processo de reciclagem pode ser repetido quase indefinidamente
- A mesma pureza e propriedades dos grânulos convencionais

O **PREMIUMmax ** já é composto por mais de 30% de material reciclado alternativo. Esta percentagem deverá ser aumentada no futuro. Não difere em qualidade do material sem conteúdo reciclado. Por outras palavras, é seguro e inofensivo para as embalagens de alimentos e oferece à indústria de embalagens uma alternativa adicional para uma ação sustentável.

Vantagem

Qualidade PREMIUMPACK garantida, com recurso a material reciclado pós-consumo para proteção do ambiente e para uma economia circular sustentável

Especificações

Espessura:	95 μm
Permeabilidade ao O_2 :	0.7 cm^3
Taxa de retração:	< 35 %
Resistência à perfuração:	155 N



VARIANTES DO SACO RETRÁTIL E INVISIBLE SEAL

Sacos retráteis

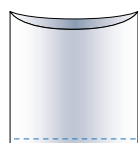
A gama de produtos PREMIUPACK inclui sacos retráteis fabricados com os seguintes materiais:

PREMIUMfresh 45, **PREMIUMfresh 75**, **PREMIUMmax**, **PREMIUMcheese** und **PREMIUMcook**.

Com as nossas máquinas de sacos de alta qualidade técnica, produzimos sacos para inúmeras aplicações e diferentes requisitos de embalagem:

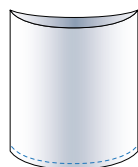
Dimensões de saco disponíveis

- **Largura do saco:** 80 – 700 mm
- **Comprimento do saco:** 200 – 1300 mm



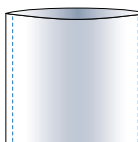
Soldadura inferior reta

Largura: 200 a 700 mm
Comprimento: até 1.300 mm
Utilização: Blocos de queijo, palitos de fiambre



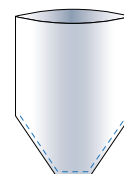
Soldadura inferior redonda

Largura: 200 a 650 mm
Comprimento: até 1.300 mm
Utilização: carne frescaprocessada, produtos de charcutaria



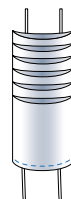
Soldadura lateral

Largura: 80 a 350 mm
Comprimento: 200 a 700 mm
Utilização: Carne fresca, salame, salsicha, fiambre, produtos semi-acabados/acabados com corte, queijo



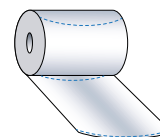
Forma em cunha

Largura: 140 a 400 mm
Comprimento: 200 a 700 mm
Utilização: Triângulos de queijo, picanha, pernil de cordeiro, pedaços de porco



Saco em cadeia

Adequado para: sacos com soldadura inferior reta/redonda, soldadura lateral
Aplicação: máquinas de enchimento de sacos semi-automáticas e totalmente automáticas



Pré-perfurado em rolo

Adequado para: sacos com soldadura inferior reta/redonda, soldadura lateral
Aplicação: manuseamento fácil através de um suporte dispensador de sacos



NOVO: Invisible Seal

O recém-desenvolvido saco Invisible Seal baseia-se numa técnica de soldagem especial desenvolvida pela PREMIUMPACK: esta técnica cria uma soldadura muito fina sem praticamente qualquer saliência na película. Este saco está disponível com uma soldadura lateral. Os seguintes produtos PREMIUMPACK estão disponíveis como variantes Invisible Seal:

- PREMIUMfresh 45 Invisible Seal
- PREMIUMcheese Invisible Seal

Vantagens

- Até 10% de poupança de material -> redução de CO2 e do peso de transporte
- Melhoria visual: a junta de vedação é quase invisível após o processo de embalagem retrátil, o que permite mostrar o produto embalado da melhor forma possível.

O PREMIUMPACK garante uma excelente qualidade da soldadura e, por conseguinte, um elevado nível de segurança do produto, apesar da soldadura fina.



OPÇÕES DE IMPRESSÃO

Personalização através da impressão

Todos os produtos PREMIUMPACK são ultra-transparentes de série. No entanto, também podem ser impressos em toda a superfície através de um processo de impressão flexográfica de alta qualidade ou personalizados com quaisquer motivos de impressão.

Os nossos experientes designers gráficos PREMIUMPACK terão todo o gosto em ajudar a criar modelos de impressão personalizados.

Opções de impressão disponíveis

- 1 a 8 cores
- Um ou dois lados
- Impressão de dispersão ou a jato
- Disponível para todas as dimensões



Impressão do logótipo a uma cor



Impressão de dispersão



Impressão a jato



Impressão a jato de superfície completa a 8 cores

QUALIDADE E CERTIFICAÇÃO

A PREMIUMPACK atribui especial importância ao cumprimento de elevados padrões de qualidade e à melhoria contínua dos procedimentos e processos operacionais. A nossa gestão da qualidade desempenha aqui um papel decisivo.

Para manter o elevado nível de qualidade e higiene, efetuamos controlos de qualidade regulares dos lotes acabados no nosso laboratório interno de última geração. Analisamos e documentamos vários parâmetros, como a resistência soldadura, as propriedades de retração, a estrutura da camada, a espessura e o aspeto.

As nossas películas foram confirmadas como seguras para géneros alimentícios após testes exaustivos em laboratórios acreditados. A PREMIUMPACK garante 100% de rastreabilidade de todos os produtos em qualquer altura, desde a matéria-prima até ao saco retrátil acabado.

O que os clientes valorizam em nós

- Elevados padrões de higiene
- Rastreabilidade completa de todos os produtos
- Laboratório de produção interno
- Nota máxima AA+ em certificações por peritos externos*



Os nossos produtos estão em conformidade com os regulamentos alimentares nacionais e internacionais e com os Regulamentos da UE 1935/2004, 2023/2006 e 10/2011, com as alterações e redações subsequentes. A PREMIUMPACK também é certificada de acordo com o BRCGS Global Standard for Packaging Materials (Versão 6) e obteve a classificação máxima AA+ em 2023*. Os nossos produtos estão garantidamente isentos de BPA, alergénios, nano-materiais e metais pesados.

Teremos todo o gosto em fornecer-lhe dados relevantes sobre a nossa gestão da qualidade e informá-lo sobre outras certificações da nossa empresa mediante pedido.



* AA+ auditoria sem aviso prévio 2023



PREMIUMPACK GmbH

Grossbauerstrasse 8 • 1210 Viena • Áustria

T +43 1 290 51 73

info@premiumpack.at

www.premiumpack.at



© PREMIUMPACK GmbH, 2024
Sujeito a alterações, erros de impressão e tipografia e gralhas.
V2-202407



Siga-nos no [LinkedIn](#)