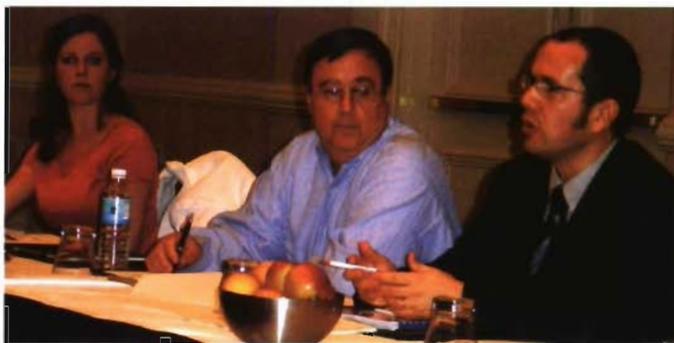


Jeff Brandenburg, de JSB, y Wim Van Cuijk, de CH Foods, en el stand de Turatti; CH Foods ha desarrollado un envase compartimentado donde se pueden colocar tres tipos de alimentos y cocinarlos en forma diferencial.



En la reunión del comité directivo de IFPA-Europe, Jerry Welcome (izquierda), presidente de IFPA, explicó de la fusión de esta asociación con United, United Fresh Produce Association. Alessandro Turatti, presidente de IFPA-Europa explica los planes para la reunión de la rama europea que tendrá lugar en el Reino Unido en octubre.

Lavado y Cortado

Fresh Cut Expo 2006

Mínimamente procesados y comidas preparadas

La respuesta a un consumidor sin tiempo

Alicia Namesny

agrocon@editio.es

La convocatoria anual de la IFPA, International Fresh-Cut Produce Association, que este año estrena alianza con United, asociación de productores de EE.UU., es la ocasión de poner al día las cifras, al menos de ese país, en relación a lo que ocurre entre los mínimamente procesados.

Las conferencias de este año inciden en que el sector vegetal debe ir en busca de los restantes componentes alimenticios -proteínas, hidratos de carbono-, que permitan confeccionar una comida completa.

El encuentro tuvo lugar en Baltimore. En la exposición estuvieron presentes 108 fir-

mas y el registro de visitantes alcanzó los 1.500. En la parte de conferencias, que es la de mayor peso en el evento, hubo 21 sesiones técnicas; a continuación se comentan algunos de los aspectos más salientes, pero en la página web de la asociación, www.fresh-cuts.org, están disponibles estas conferencias.

La seguridad alimentaria se asume

Una investigación realizada por la PMA muestra que la tendencia que predomina entre los compradores de frutas y hortalizas cortadas es la confianza en su seguridad. La gran mayoría (38%) han aumentado sus compras o las han mantenido (46%) a lo largo del último año. Tam-



Adel A. Kader, a cargo de la conferencia, puntualizó la importancia que tiene prestar atención al sabor... también en fruta mínimamente procesada



Ana Allende, del Cebas/Csic, explicó, en un trabajo conjunto con María I. Gil, las líneas de investigación que se llevan a cabo en España y en Europa en mínimamente procesado.

bién una cantidad importante (29%) indica que tiene intención de aumentar sus compras en el próximo año. Cuando se les preguntó por la seguridad de ensaladas embolsadas, un 60% respondió que las consideraban del máximo nivel de seguridad. Es una demostración de que la "industria" ya ha "aprendido" a trabajar y de que ahora "toca" prestar atención a los aspectos cualitativos como especies utilizadas -con la riqueza gustativa que puedan aportar- y el mantenimiento de esa riqueza organoléptica.

Sabor

"Me alegro mucho de ver el interés de las casas de semillas por el sabor", son las palabras de Adel A. Kader comentando las exposiciones en el marco de la sesión técnica "Creando los lavados y cortados de mañana", moderada por Norma Standerford, de Syngenta, y en la que también expusieron Jennifer Armen-Bolen, de Nunhems USA, y Robert Saftner, investigador de USDA ARS BARC, quien presentó una nueva variedad de melón tipo Honey Dew

pero de carne color naranja.

Todas ellas explicaron su interés por trabajar en la mejora genética atendiendo a las demandas de los procesadores de frutas y hortalizas listas para consumir.

En otra intervención de Kader, ya como conferencian- te, puso de manifiesto que es la hora de que en IV gama se piense en el sabor; por un lado, porque éste se deteriora antes de que haya manifes- tación visual de pérdida de calidad. Un paso previo imprescindible para valorizar el sabor es ser capaz de medir objetivamente. En este senti- do, el mercado ofrece instru- mentos que permiten garanti- zar el dulzor y la textura.

Es el inicio de una revolu- ción de sabores; se está lejos aún de capitalizar el aporte de otras sustancias como los aro- mas volátiles... pero el futuro

El nuevo terreno de innovación es el de las "comidas listas para consumir": una sencilla preparación al microondas ofrece un plato completo. Ello conlleva una tecnología propia

les reconocerá su protagonis- mo. En frutas, los ésteres son muy importantes.

En la percepción de los sabores, la relación azúcar/ ácido es muy importante; en general se buscan niveles altos en ambos y sólo en algunas zonas del mundo, los consu- midores aprecian más un alto nivel de azúcar que de ácido.

Aún cuando existen op- ciones crecientes de instru- mentos para evaluar objetivamente los componentes del sabor, cualquier evaluación sin panel

es incompleta. La instrumen- tación dista de tener la riqueza del paladar humano.

El aumento de la calidad pasa por analizar todo el siste- ma, empezando por las varie- dades; aquellas de sabor pobre deben sustituirse por otras que valoricen el producto final.

Los detallistas empiezan a pedir un producto no sólo atractivo visualmente, sino también sabroso. Para la ob- tención de un producto de ca- lidad, el envase idóneo es un requisito imprescindible.

Resumiendo

- Continúa en aumento la categoría mínimamente pro- cesado.
- Se buscan nuevas pro- puestas: mango procesado, etc.
- El consumidor aprecia las mezclas difíciles de hacer en casa.
- Gran auge del "home meal replacemnt", es decir, de los preparados que reemplazan comidas a nivel doméstico.
- Consecuencia de lo an- terior es un gran aumento en el interés de los envases que per- miten cocinar al microondas.
- Comienzan a aparecer envases para comidas comple- tas, es decir, que contienen no sólo hortalizas, sino también proteínas y carbohidratos listos para cocinar en un solo envase.
- Conciencia de que el producto ha de ser de calidad y adaptado al mínimamente procesado; esto comienza



¡NOVEDAD!
Túnel de enfriamiento



EL ESPECIALISTA DE LA CUARTA GAMA





Sistema de lavado



Línea monobloque de pelado y corte de patatas y zanahoria





TURATTI S.r.l. Viale R. Margherita, 52
30014 CAVARZERE (VE) Italy - info@turatti.com
www.turatti.com - Tel.: +39 0426.310731 - Fax +39 0426.310500



José Medina muestra el tipo de bandeja, fabricado en EE.UU. por Sambrailo para el llenado a granel de hojas procesadas, para el que su empresa, SMW desarrolló un equipo –atrás- que automatiza todo el proceso.



Envases de alveolos del tamaño de un plató son una herramienta para poder trabajar fruta con un grado de madurez mayor y, por tanto, mejores propiedades organolépticas.

Aguacates en IV gama; el fruto se parte a la mitad y se envasa en termoformado. Una de las mitades queda con la semilla.

en la semilla... y acaba en el momento de recolección. Al igual que ocurre con frutas para consumo en fresco, existe una preocupante tendencia a cosecharlas inmaduras y faltas de sabor, lo que afecta negativamente el consumo.

- Porciones más pequeñas; un 61% de los americanos dicen querer porciones más pequeñas; la restauración tiene un crecimiento de 2/3 en la línea de sobrepeso y no desisten de participar.

- Los equipos que re-

quieren la preparación de mínimamente procesados tienen necesidades específicas; no es suficiente un equipo de industria adaptada.

- Existe en EE.UU. un claro crecimiento en la comida para llevar.

- La calidad que se exige a la comida para llevar tiende a ser la misma que la comida de un restaurante; la de un fast food no es suficiente.

Fresh Cut Produce Association Europe

Una de las actividades que tuvieron lugar durante la

celebración de Fresh Cut Estados Unidos fue la reunión del comité que promueve la asociación Fresh Cut Europe. En ella, Jim informó de la unión de Fresh Cut con United. Alessandro Turatti, presidente de Fresh Cut Europe, presentó a Ashley Bell, directora técnica de la rama europea, y explicó la temática preliminar para el encuentro de Fresh Cut Europe que tendrá lugar en la segunda quincena de octubre en Inglaterra.

Alessandro Turatti explicó que el mercado europeo se cifra en 3 billones de dólares americanos (frente a los 6 de USA). El consumo por mercados es de 120.000 t en el Reino Unido, 77.000 t Francia, 72.000 t Italia, 20.000 t España y 7.600 t Alemania.

También existen diferencias entre Europa y USA en otros aspectos:

- El costo de la mano de obra es superior en Europa que en USA

- Existen diferencias en las capacidades: en Europa se necesitan equipos claramente inferiores que en USA; en Europa se utilizan líneas más compactas. La selección automatizada fue la base de esto último, en lo que se incluye el desarrollo de la selección óptica, una opción cada vez más popular.

- Los productos que se ofrecen como mínimamente procesados son diferentes. En España y Francia son muy populares las mezclas de ensalada.

- Diferentes leyes y regulaciones

- En Estados Unidos hay productores que fabrican IV gama en muchos sitios, hecho en el cual influye la superficie de este país.

Para saber más...

- <http://www.fresh-cuts.org/?page=500> En este sitio están disponibles la mayoría de las ponencias desarrolladas en las sesiones técnicas de Fresh Cut 2006; en la web de la asociación existen también imágenes de la feria.
- La versión completa de este artículo se encuentra en www.horticom.com?64498.
- La próxima convocatoria es en Palm Springs, California, del 26 al 28 de abril 2007



Soluciones en tiempo real



RUTEXPORT Plataforma de gestión de servicios logísticos, ofrece a través de la Plataforma de captura de datos móviles MOVILDATA, diferentes servicios a **exportadores** e **importadores**.

SERVICIOS A LOS TRANSPORTISTAS



LOCALIZACIÓN DE CARGA.

ALARMAS CONTROL DE TEMPERATURAS.

ENTREGA Y CONFORMIDAD EN TIEMPO REAL.

CONTROL DE DESCARGA.

TRAZABILIDAD.

GESTIÓN DE TRANSPORTISTAS HABITUALES.

