

FreshPlaza: Noticias del sector de frutas y verduras



Textar 40 PZ
Control de *Penicillium* y otros hongos post-cosecha



Cambiando la forma de hacer agricultura

Noticias Buscar Ofertas de trabajo Fotos Suscripción

verduras patatas, cebollas & ajos cítricos actualidad empresarial logística ecológico agenda innovaciones maquinaria salud invernaderos sucesos

frutas exóticos bananos procesados frutos secos economía y mercados envasado retail mercado global curiosidades tropicales



TIMOREX GOLD
FUNGICIDA NATURAL DE AMPLIO ESPECTRO

- Múltiples modos de acción
- Reduce la carga química
- Herramienta eficaz para el manejo de la resistencia



Anuncios

Haga click aquí si aún no está suscrito al boletín de noticias



Ofertas de trabajo

más »

Sales Representative
Encargado Almacén en Valencia
Comercial mercado europeo
Director Producción, Jefe Almacén y Jefe Administración
Gestor Compras de cítricos
Country Sales Manager Spain
Commercial Crop Advisor Spain

Especiales

más »

Fruit Attraction
Fruit Logística 2016
Fruit Attraction
Melón y Sandía
Piña
Veto ruso
Especial Fruit Attraction
Frutas Tropicales
Uvas de Mesa
Fruta de hueso

Top 5 - ayer

España: En 2020 se venderán 650.000 t de kaki si se logra estirar el otoño
Chile: La lluvia y el granizo afectan las cerezas tempranas en vísperas de la cosecha
"El mercado de drones agrícolas ya está completamente desarrollado en China"
Nuevo contenedor inteligente para transportar frutas y hortalizas
"En ocasiones, el mango congelado sabe mejor que el fresco"

Top 5 - semana pasada

Colombia: En solo 3 años la superficie de Hass supera las 18.000 ha
"Hemos pasado de 100 a 250 hectáreas de granada en un año"
Ecuador envía sus primeros mangos a China
Reportaje fotográfico de PMA Fresh

Pruebas con setas y uvas entre Alemania y España

Nuevo contenedor inteligente para transportar frutas y hortalizas

Este contenedor permite alargar la vida útil de la fruta, las verduras y hortalizas transportadas, llegando al consumidor con alta calidad. Además, está realizado con materiales reciclables, lo que redundará en una mayor sostenibilidad y competitividad del sector de la distribución de productos frescos.

Conseguir transportar las frutas y verduras frescas para que lleguen a destinos cada vez más lejanos en condiciones óptimas es uno de los principales retos en el que están inmersos tanto los productores como los distribuidores con el fin de evitar pérdidas, siendo el transporte uno de los principales puntos en los que se registran.

Un problema al que ahora se le pone solución de la mano de FreshBox, proyecto de I+D+i, coordinado por el Parque Científico y Tecnológico de Aula Dei, dentro del que se ha desarrollado este nuevo contenedor inteligente del mismo nombre, que permite prolongar la vida útil de las frutas y hortalizas frescas durante su transporte, llegando en condiciones óptimas al consumidor y, en consecuencia, logrando una reducción del desperdicio alimentario.

FreshBox es un contenedor inteligente y activo, que se caracteriza por incorporar un sistema innovador de membranas de intercambio gaseoso a través de microperforaciones con el que se logra una atmósfera modificada en su interior. Además, también incluye una serie de sustancias activas como absorbentes de etileno y compuestos antimicrobianos.

El contenedor igualmente se ha diseñado para que se puedan monitorizar las condiciones de la atmósfera durante todo el transporte a través de sensores, que se han integrado en su tapa y que funcionan con tecnología RFID. "Nos permite controlar todas las condiciones como la temperatura, humedad...", según explican Sara Remón y Esther Arias, responsables del proyecto por parte del Parque Tecnológico y Científico Aula Dei.

Aparte de contribuir a prolongar la vida útil de las frutas y hortalizas, FreshBox presenta otra serie de ventajas y de particularidades, puesto que el contenedor se ha realizado con materiales reciclables, biodegradables y compostables, lo que redundará en un menor consumo de combustible durante el transporte por su menor peso. Una particularidad con la que el sector gana en sostenibilidad y competitividad, aparte de lograr una menor emisión de CO₂.

De momento, las pruebas realizadas han permitido ya constatar que se logra aumentar la vida útil del producto fresco en un 30% en comparación con los alimentos que se transportan en contenedores comunes, "aunque depende del producto".

Además, se estima una reducción de los desechos de los alimentos en un 20% y una mejora de las características físicas, químicas y organolépticas de las frutas y verduras en comparación con las que son transportadas en otros contenedores convencionales. En cuanto al ahorro de energía y de material, se cifra en un 20% menos.

De momento, las pruebas ya se han realizado con varios productos, que han realizado la ruta entre España y Alemania. Por ejemplo, "de Alemania a España han viajado frambuesas y espinacas y de España a Alemania se ha probado con cereza y fresas". Ahora, se van a realizar pruebas con otros dos productos, de manera que se hará la ruta de Alemania a España con setas, mientras que a la inversa se llevará a cabo con uvas.

De momento, FreshBox está concebido para realizar el transporte de frutas y hortalizas en camiones y por carretera, aunque "la tecnología es extrapolable a otras vías" para poder llegar a mercados más lejanos fuera de Europa. "Aunque crecen las exportaciones a terceros países, la Unión Europea sigue siendo el principal mercado", motivo por el que el proyecto se ha centrado en el transporte por carretera.

Salto comercial

FreshBox se ha desarrollado en el marco del proyecto LIFE, contando con la participación de otros cinco socios de Alemania, Irlanda y España entre los que figuran el centro tecnológico AITIIP, IMAR, Kólla Valencia, Lafuente Tomey y Transfer Consultancy.

El proyecto, que cuenta con un presupuesto total de 1.850.000 euros, se prevé que finalice a mediados de 2017.

Posteriormente, no se descarta comenzar una fase de comercialización para validarlo y adaptarlo a nivel industrial, ya que el "objetivo último es lanzarlo al mercado".

Fuente: eleconomista.es

Fecha de publicación: 19/10/2016



www.starranch.com



Absorción de Etileno
Conserva nutrientes y apariencia



Soluciones Postcosecha

