

Información importante sobre cookies

Este sitio utiliza cookies para mejorar tu experiencia de usuario y para obtener datos estadísticos. Si continuas navegando consideramos que aceptas su uso.

[+info](#)
[HOME](#)
[LO MEJOR EN CAMIONES](#)
[AUTONOMOS](#)
[FURGONETAS](#)
[LOGISTICA](#)
[PAQUETERÍA](#)
[ALMACENAJE](#)
[PUERTOS](#)
[EMAIL](#)
[CONTRASEÑA](#)
[PULSE Y RECIBA
BOLETINES](#)
[BUSCAR
HEMEROTECA](#)
[SUSCRIBASE A LA
WEB AQUÍ](#)
[COMPRA NOTICIAS](#)
[Olvídate mi contraseña - Darse de alta](#)

REVISTA TRANSPORTE Y LOGÍSTICA - 21/12/2015

Aitiip diseña un contenedor inteligente que mejora la sostenibilidad del transporte de frutas y verduras.

“**Simplemente no podemos permitir que un tercio de la comida producida sea tirada a la basura o desperdiciada por prácticas inadecuadas, más aún cuando 870 millones de personas pasan hambre cada día**”. Con estas palabras el Director General de la FAO, José Graziano da Silva, presentaba el informe **Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources** en Roma el pasado septiembre de 2013. Según el informe, este desperdicio se produce en distintas fases (cosecha, clasificación, transporte, comercialización y cocina) siendo en las primeras cuando se genera el 54% del desperdicio.

Para contribuir a reducir estos desperdicios alimenticios, el Aitiip Centro Tecnológico participa en el proyecto FreshBox cuyo objetivo es **reducir los desperdicios que se producen en la fase de transporte**, y que está coordinado por el Parque Científico Tecnológico del Aula Dei. Para ello, el proyecto trata de hacer más sostenible el transporte por carretera de vegetales conservando la calidad de los productos y reduciendo la cantidad de desperdicios que se generan en este proceso.



Aitiip contribuye en este proyecto diseñando un nuevo contenedor que **adapta la permeabilidad del mismo mediante el diseño e instalación de membranas al ritmo de respiración de los vegetales**. Además incorpora en su diseño sustancias activas así como sensores que ayudan a que frutas y verduras vean alargada su vida útil.

La respiración de las frutas y las hortalizas.

Todas las frutas y hortalizas respiran, estando todavía en la planta o habiendo sido cosechadas. Respiran oxígeno y a cambio exhalan CO2 y vapor de agua. La velocidad de esta respiración varía dependiendo del producto y también de factores externos como temperatura o atmósfera que le rodea. La clave para mantener frescos estos productos consiste en **reducir la tasa o velocidad de respiración sin dañar la calidad del producto** (su sabor, textura y apariencia).

En general, la tasa de respiración puede reducirse manteniendo una baja temperatura, o introduciendo unos niveles menores de oxígeno en la atmósfera y aumentando los niveles de dióxido de carbono.

Sin embargo, las cosas no son tan sencillas. Por ejemplo, si la cantidad de oxígeno de la atmósfera es demasiado escasa, se activará un proceso llamado **respiración anaeróbica**. Esto produce unos sabores y olores no deseados en el producto y causarán el deterioro del alimento. Además, un exceso de dióxido de carbono puede dañar a algunas variedades de producto.

En el proyecto Freshbox, modificamos la atmósfera interna del contenedor gracias a unas **membranas que controlan los flujos de aire que entran y salen del contenedor**, teniendo en cuenta la respiración y las condiciones más favorables para mantener e incluso mejorar la calidad de cada producto.

Las uvas.

El proyecto en este momento está en fase de prueba y monitorización de los prototipos desarrollados. Para ello estamos validando el contenedor con distintos vegetales, en este caso uva, y los resultados son positivos.

Por ahora, junto con los socios del PCTAD, han analizado parámetros de calidad específicos de la uva (actividad respiratoria, firmeza, contenido en clorofila, grados brix, presencia de pardeamiento, etc.) y han comprobado que **las uvas conservadas en este contenedor ven alargada su vida útil, se oxidan menos y presentan una mayor turgencia y frescor**. No solamente conseguimos aumentar su vida útil, sino también su calidad a lo largo de un mayor tiempo.

Además de la modificación de la atmósfera en el interior del contenedor, se están incluyendo elementos activos seleccionados por Aitiip en colaboración con PCTAD que ayuden a mejorar la calidad del producto que contiene. En este caso para la uva se han incluido unos compuestos que ayudarán a prevenir desórdenes como enfermedades y fisiopatías.

[Comparte esta página en Facebook](#)

DÉJENOS SU OPINIÓN O COMENTARIOS SOBRE ESTA NOTICIA, SI DESEA QUE SE LE CONTESTE DIGALO EN EL TEXTO Y PONGA SUS DATOS SI NO LA OPINION ES ANONIMA Y NO PODEMOS CONTESTARLE. RECUERDE SI NO PONE SU EMAIL O DATOS COMO NOMBRE Y TELEFONO SU RESPUESTA ES ANONIMA.

SI DESEA EL ANONIMATO NO SE IDENTIFIQUE. SI DESEA RESPUESTA ENTONCES PONGA SUS DATOS.

LAS MAS LEIDAS DE LA HEMEROTECA.

 REVISTA LOGÍSTICA TRANSPORTE Y ALMACENAJE -
19/10/2016

La Unión Europea importó un 9% más de frutas de terceros países en el primer semestre.



REVISTA TRANSPORTE Y LOGÍSTICA - 18/10/2016

El Ayuntamiento de Madrid quiere restringir el centro a vehículos de reparto de mercancías.



Proyecto de unificación de mercancías de reparto.



REVISTA TRANSPORTE Y LOGÍSTICA - 18/10/2016

La CNMC podría estar elaborando un informe para regular más las empresas de economía colaborativa, como Uber.

