

Embalagens para frutas DaColheita, uma solução competitiva para os produtores de goiaba



*Soluções em EPS ampliam o shelf life
das fruta in natura com ganhos de
qualidade, preço e ampliação de novos
mercados*

O Brasil é líder mundial em produção de goiaba vermelha e a receita anual dos pomares brasileiros chega a R\$ 800 milhões (IBGE). São Paulo, Pernambuco e Rio de Janeiro são os estados que concentram 80% do total da produção da fruta. Os produtores de goiaba para comercialização da fruta in natura, que representa 14% do total desta produção, estão buscando a diferenciação no mercado com agregação de valor no varejo. Para preservar a qualidade da fruta durante toda a cadeia de produção, logística e consumo, as embalagens DaColheita fabricadas pela Termotécnica estão ganhando cada vez mais espaço.

As embalagens em EPS são ideais para o transporte, armazenamento e exposição das frutas no varejo, como a goiaba, que precisa de um acondicionamento que preserve a sua qualidade em toda a cadeia logística. Por ser muito sensível a danos mecânicos, qualquer batida, amassamento no seu manuseio, armazenamento e transporte já acelera o processo de apodrecimento da fruta, diminuindo a vida útil na comercialização e a manutenção do valor. Dessa forma, essas embalagens são ideais para o embalamento das goiabas pois absorvem e protegem as frutas destes impactos em relação a outras embalagens.

As soluções pós-colheita da Termotécnica podem ampliar em até 30% o *shelf-life* das frutas mantendo suas propriedades nutricionais por mais tempo. Certificados por testes em laboratórios europeus (AgroTropical e HDG) em diversas culturas, esses resultados conferem redução de perdas e desperdício de alimentos, o que torna a linha DaColheita sustentável e adequada para acondicionar as frutas da colheita até o consumidor, reduzir a absorção de impactos no transporte e melhorar a exposição no varejo.

Com tecnologia e designs patenteados, permitem alto isolamento térmico, facilidade no empilhamento e transporte. Isso representa também dias a mais com a fruta saudável nas gôndolas com muitas vantagens para o varejista. Ainda sobre as questões de operação e custos logísticos, os benefícios da conservadora em EPS DaColheita em relação a outros materiais são comprovados. Em comparação com as embalagens em papelão, por exemplo, as conservadoras em EPS são até 60% mais leves, reduzindo o peso em cerca de 30%, o que representa também economia no frete.

Tudo isso traz grandes vantagens para todos os envolvidos na cadeia de distribuição. Para os produtores proporciona menor índice de devolução dos lotes de frutas fora do padrão de qualidade exigido pelos clientes e permite a abertura de novos mercados mais distantes. Para os distribuidores e varejistas, propicia maior giro no PDV, têm sua marca associada a frutas de qualidade, com a manutenção do preço.

Desde a colheita até chegar à mesa do consumidor final, a fruta permanece mais fresca, nutritiva e saborosa. As conservadoras DaColheita reduzem a

perda de vitaminas e da umidade das frutas, ampliando a sua resistência, além de não liberar resíduos e fungos nos alimentos. Elas desidratam menos, chegam à temperatura desejada mais rápido e mantêm o frio por mais tempo. Sua estrutura também diminui o risco de avarias durante a movimentação, absorvendo melhor os impactos e reduzindo a perda de carga por danos.

“As nossas conservadoras têm esse apelo de limpeza, leveza, praticidade e design para exposição das frutas no PDV ou para entrega por delivery via e-commerce. Ou seja, as nossas conservadoras DaColheita performam em toda a cadeia: do embalagem da fruta, à facilidade e custo/benefício logístico de transporte e armazenamento, até o varejo e, finalmente, até a mesa dos consumidores”, reitera o diretor Superintendente da Termotécnica, Nivaldo de Oliveira.

Embalagens em EPS diminuem a pegada ambiental na cadeia de consumo de produtos frescos

Aliado a todos esses benefícios de qualidade proporcionados pelas conservadoras DaColheita questões como logística reversa das embalagens, diminuição das emissões de gases do efeito estufa e do desperdício de alimentos em toda a cadeia são cada vez mais importantes para os consumidores. No quesito sustentabilidade, as caixas conservadoras DaColheita contribuem nestas três frentes:

- 1) Na **reciclagem pós-consumo**, pois o EPS é um material que pode ser 100% reciclado e se transformar em matéria-prima para outras aplicações, como rodapés e molduras.
- 2) **Aumento do shelf-life** dos produtos frescos em até 30%, o que contribui para a redução do desperdício na cadeia de distribuição e consumo.
- 3) Contribui para a **redução da pegada de carbono**, com a diminuição da emissão de Co2 equivalente, no transporte devido ao peso mais leve das soluções, o que reduz o consumo de combustível.

“Nossa abordagem ambiental traz a economia circular na prática. Inclui uma visão integrada desde a concepção de produtos, eficiência operacional, passando por logística reversa, reciclagem e indo até novas cadeias produtivas, fechando o ciclo da economia circular. Pensando na cadeia logística como um todo é uma solução diferenciada e inovadora para este mercado e que atende às exigências por uma atuação responsável das empresas em termos de sustentabilidade”, diz o presidente da Termotécnica, Albano Schmidt.

Nivaldo de Oliveira reforça que *“a embalagem é um veículo importante de posicionamento e de comunicação destes benefícios e agregação de valor. Toda a tecnologia de conservação e o design das nossas soluções em EPS DaColheita propiciam aos nossos clientes comunicar ao mercado esses diferenciais de qualidade e sustentabilidade”*. E complementa: *“Já temos muitos cases de sucesso da marca DaColheita para soluções para frutas junto a toda a cadeia, desde os fruticultores no campo, o canal de distribuição, inclusive na exportação de frutas premium. Isso nos dá muito potencial para diversificar o atendimento para diversos tipos de frutas, como é o caso da goiaba”*.

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosaq.com.br

+55 47 9 9127 9834