

Soluções DaColheita presentes no Congresso Brasileiro de Fruticultura, em Florianópolis

Case de sucesso das conservadoras em EPS, que aumentam em até 30% o shelf-life das frutas, será apresentado na programação de palestras



Duas semanas após a participação na FruitLogistica Berlin 2022, na Alemanha, a Termotécnica, com matriz em Joinville e unidades em 5 estados, irá expor as soluções DaColheita novamente em parceria com a Abrafrutas (Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados). Desta vez, as conservadoras em EPS fabricadas pela companhia serão apresentadas no XXVII Congresso Brasileiro de Fruticultura, que acontece de 25 a 29 de abril, em Florianópolis (SC), e que tem como tema central a valorização da ciência brasileira para a produção de frutas. O evento também sediará o XVII Enfrute (Encontro Nacional sobre Fruticultura de Clima Temperado), promovido pela Epagri

e direcionado para a produção de maçã, pitaya e frutas de caroço, entre outras.

Além do espaço de exposição, o case “DaColheita – Eficiência e Shelf-life” fará parte da programação de palestras do evento e será apresentado por Alexandre Alberto Cotrim de Carvalho Junior, da Gerência de Inovação da Termotécnica, com participação do diretor superintendente da companhia, Nivaldo Fernandes de Oliveira. O aumento do *shelf-life* em até 30% em relação a outros tipos de embalagens possibilita atender locais distantes, com longo *transit time*, tanto no mercado brasileiro quanto para exportação, mantendo a qualidade das frutas por mais tempo.

Há quase uma década a Termotécnica vem participando destes eventos nacionais e fazendo parcerias com as entidades do setor para o desenvolvimento de tecnologias que auxiliem os produtores de frutas a atenderem os mercados consumidores no Brasil e no mundo. No **Congresso Brasileiro de Fruticultura**, em Florianópolis, o objetivo é reforçar os atributos das conservadoras DaColheita que agregam muito valor, performando em toda a cadeia do agronegócio: no embalamento da fruta, na facilidade e no custo/benefício da logística de transporte, no armazenamento e no varejo. *“Nosso objetivo nesses eventos é destacar os benefícios da linha DaColheita. Apresentamos os resultados de testes e quantificamos os ganhos de acordo com cada realidade, como redução no frete e aumento de shelf-life”*, afirma Nivaldo de Oliveira.

Pensando nessa qualidade, da produção da fruta no campo até a mesa do consumidor, as soluções DaColheita têm sido um diferencial. As frutas exigem todo um cuidado, desde a seleção na hora da colheita até a sua exposição para o consumo. Nesse contexto, a escolha da embalagem adequada é de extrema importância para a manutenção térmica durante todo o processo e garantia de um produto de qualidade no PDV.

No que se refere a manutenção do shelf-life (frescor, aspecto visual e qualidade nutricional), as frutas e outros os produtos frescos transportados nas conservadoras DaColheita desidratam menos, chegam à temperatura desejada mais rápido e mantêm o frio por mais tempo.

Essa solução também conserva os nutrientes, um elemento de saudabilidade e um diferencial importante neste momento em que o consumo de produtos frescos em todo o mundo vem aumentando justamente para reforçar a imunidade na pandemia.

Os benefícios quanto aos custos logísticos da conservadora em EPS DaColheita em relação a outros materiais também podem ser quantificados. Dependendo do tipo de fruta, em comparação com as embalagens em papelão, por exemplo, as conservadoras em EPS são até 60% mais leves, o que representa também em torno de 6% de economia no frete aéreo. Certificados por testes em laboratórios europeus (AgroTropical e HDG), esses resultados conferem redução de perdas e desperdício de alimentos, o que torna a linha DaColheita sustentável e adequada para acondicionar os produtos frescos da colheita até o consumidor, reduzir a absorção de impactos mecânicos no transporte e melhorar a exposição no varejo.

As soluções de embalagens em EPS DaColheita proporcionam ganhos efetivos e aumento da competitividade em toda a cadeia do agronegócio:

- Redução significativa de perdas nos embarques de longa distância.
- Conservação da temperatura, sem quebra de frio na cadeia, e menor desidratação da fruta.
- Menor custo no frete aéreo, com quilos a menos por pallet, gerando economia no custo total do frete.
- Valorização da fruta no ponto de venda, com ganho de *market-share*.

Reciclagem e redução da pegada ambiental no transporte de frutas

Um aspecto importante para atender este mercado é a preocupação com a sustentabilidade. Questões como logística reversa das embalagens e diminuição do desperdício em toda a cadeia são cada vez mais importantes. *“No Brasil e no mundo os consumidores estão cada vez mais exigentes quanto à pegada ambiental das empresas e estamos comprometidos com esta agenda apresentando soluções que estão em linha com essas demandas”*, afirma o presidente da Termotécnica, Albano Schmidt.

Em termos de sustentabilidade, as caixas conservadoras DaColheita contribuem em 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. A Termotécnica faz parte da *Global Packaging Alliance*, uma parceria global para a reciclagem de embalagens.

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) Contribuição 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”, conclui Albano Schmidt.

Para saber mais sobre a estratégia sustentável da Termotécnica acesse a íntegra do Relatório de Sustentabilidade da companhia, clicando [aqui](#)

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosag.com.br

+55 47 9 9127 9834