

Embalagens em EPS ampliam proteção e conservação de produtos frescos em toda a cadeia de consumo

*Know how no mercado de frutas com a linha DaColheita
levou a prospecção de oportunidades
em outros segmentos na Hortitec*

Os atributos de facilidades logísticas e de ampliação do shelf-life dos produtos frescos proporcionada pelas embalagens em EPS DaColheita foram destaque na Hortitec 2022 - Exposição Técnica de Horticultura, Cultivo Protegido e Culturas Intensivas -, realizada na semana passada. *“Na Feira de Holambra foram avaliadas oportunidades em outros segmentos, a exemplo de flores, hortaliças e inoculantes (defensivos), para levar o know how que temos com frutas para mercados onde a cadeia de frio é tão importante e onde o EPS pode ser um grande aliado”,* afirma o diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira.

Há quase uma década a Termotécnica vem participando destes eventos nacionais e internacionais 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. O objetivo é reforçar os atributos das conservadoras DaColheita que agregam muito valor, performando em toda a cadeia do agronegócio: no embalamento dos produtos frescos, na facilidade e no custo/benefício da logística de transporte, no armazenamento e no varejo. Para Nivaldo de Oliveira *a volta destes eventos presenciais como a Hortitec é muito importante para a troca de experiências. “A nossa experiência em diversas cadeias produtivas permite apresentar soluções em todos os processos*

logísticos de FFLVs, mantendo a qualidade e o frescor dos produtos acondicionados, do campo à mesa dos consumidores”, diz.

Com a expertise adquirida nesta parceria com os produtores dos principais pólos de fruticultura do país, fornecendo conservadoras de forma contínua e exponencial desde 2010, a Termotécnica amplia e implementa melhorias na linha DaColheita para atender outras regiões e culturas de FFLVs. *“Temos feito um esforço gigantesco no agronegócio, tanto para o mercado interno quanto para exportação, agregando valor com nossas conservadoras pós-colheita para frutas, legumes e verduras, aumentando significativamente o shelf-life destes produtos com resultados comprovados por laboratórios internacionais e contribuindo para a redução de desperdícios em toda a cadeia de distribuição”,* reforça o diretor.

Para atender demandas de clientes e trazer mais vantagens em custos e funcionalidades, as conservadoras DaColheita multiuso para 5 e 8 quilos receberam um novo design mais resistente às movimentações e empilhamento, o que permite acondicionar diversos tipos e tamanhos de frutas e produtos frescos. As novas embalagens ampliam a capacidade de volume interno, proporcionando melhor aproveitamento logístico. Podem ser utilizadas para uva de diversos calibres e são multiuso, ou seja, podem ser utilizadas para caqui, pitaya, kiwi, tomate, entre outras frutas e hortaliças.

Por agregar características de resistência, flexibilidade, leveza, as embalagens em EPS (mais conhecido como isopor*) trazem grandes vantagens para todos os envolvidos na cadeia de produção, distribuição e varejo de produtos frescos, como hortifrúti. Isso porque a manutenção da qualidade e integridade dos produtos acondicionados nas conservadoras em EPS proporcionam menor índice de desperdício, mais dias com os produtos frescos dentro dos padrões de qualidade exigidos pelos clientes.

Os benefícios quanto aos custos logísticos da conservadora em EPS em relação a outros materiais também são importantes. Com a alta dos preços dos combustíveis aumenta a pressão para diminuir custos como os fretes aéreos e rodoviários nacionais e internacionais. Por isso, o peso

da embalagem é um fator importante, pois embalagens mais leves podem gerar gastos menores com frete, assim como também podem levar ao investimento em uma logística mais simples. 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 dependendo do tipo de produto acondicionado.

No mercado de frutas premium as soluções DaColheita têm sido um diferencial há mais de uma década. As frutas exigem todo um cuidado, desde a seleção na hora da colheita até a sua exposição para 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. Certificados por testes em laboratórios europeus (AgroTropical e Frutify), 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.

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.

Com a pandemia, a preocupação com a segurança sanitária também é uma tendência que veio para ficar. Os produtos embalados ganham ainda mais força para garantir que cheguem até a casa do cliente mantendo sua qualidade, integridade e mais protegidos contra vírus e bactérias.

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*.

Termotécnica: inovação e sustentabilidade na reciclagem do EPS

A Termotécnica tem se posicionado muito fortemente para uma atuação sustentável ao longo de décadas. *“Os mercados estão cada vez mais exigentes quanto à pegada ambiental das empresas e estamos comprometidos com esta agenda apresentando soluções alinhadas com essas demandas. Estamos sempre trabalhando muito próximos aos clientes oferecendo soluções inovadoras, ativas e sustentáveis. Realizamos a economia circular na prática, da coleta das embalagens pós-consumo, sua transformação em matéria-prima de origem reciclada, até a consolidação em novos produtos”,* afirma o diretor superintendente da companhia.

Para dar uma destinação ambientalmente correta e sustentável ao EPS pós-consumo, desde 2007 a Termotécnica realiza o Programa Reciclar EPS, com logística reversa e reciclagem do material em todo o Brasil. Já são mais de 44 mil toneladas de EPS pós-consumo que ganharam um destino mais nobre – cerca de 1/3 de todo o material consumido no país. O Programa Reciclar EPS é de fato a economia circular na prática: após seu uso e reciclagem, o EPS das embalagens é transformado novamente em matéria-prima para outras aplicações.

**isopor é marca registrada de empresa terceira*

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosag.com.br

+55 47 9 9127 9834