

Inovações em embalagens DaColheita são apresentadas no Encontro da IFPA, em Fortaleza (CE)

Embalagens em EPS são uma alternativa para o varejo de Hortifrutis ampliando a proteção e conservação de produtos frescos



Os participantes do encontro da IFPA - International Fresh Produce Association –, realizado nesta semana, em Fortaleza (CE), para produtores, distribuidores e varejistas do mercado de FFLVs (Flores, Frutas, Legumes e Verduras), puderam conferir as mais recentes inovações da linha de conservadoras DaColheita. As facilidades logísticas e de ampliação do shelf-life dos produtos frescos proporcionada pelas embalagens em EPS (mais conhecido como isopor*) fabricadas pela Termotécnica são uma alternativa para os varejistas especializados em 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.

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 produtores, varejistas e distribuidores a atenderem os mercados consumidores no Brasil e no mundo.

No encontro da IFPA em Fortaleza, o objetivo foi 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. *“A volta destes eventos presenciais é muito importante para a troca de experiências. O nosso know how 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”,* afirma o diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira.

Com a expertise adquirida nesta parceria com os produtores dos principais polos de fruticultura do país, fornecendo conservadoras de forma contínua e exponencial desde 2010 a partir da sua unidade fabril em Petrolina (PE), 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 Nivaldo de Oliveira.

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.

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 Frutify), 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 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

