

Conservadoras DaColheita em exposição na 37ª Festa da Uva de São Miguel Arcanjo

*Soluções de embalagens pós-colheita valorizam
qualidade da uva produzida no interior de São Paulo*

As soluções DaColheita estarão em exposição na 37ª Festa da Uva de São Miguel Arcanjo/SP, realizada de 2 a 5 de fevereiro no Recinto de Exposições Massuto Fujihara. Durante o evento as conservadoras em EPS fabricadas pela Termotécnica, estarão em exposição para que produtores e consumidores de uvas da região conheçam essa solução que protege e proporciona o aumento do shelf-life das frutas em até 45 dias na cadeia do frio e, como no caso da uva, em até 50% mais tempo de exposição nas gôndolas dos estabelecimentos comerciais, quando comparado com outros tipos de embalagens.

Desde 2010, as conservadoras DaColheita são utilizadas com sucesso no Vale do São Francisco – entre Bahia e Pernambuco - onde mais de 2/3 dos produtores de uvas são clientes desta solução. Em São Paulo, os agricultores também já identificaram os benefícios e aderiram a esta nova solução.

De acordo com Mirella de Oliveira, gerente de Agronegócios da Termotécnica, a região de São Miguel Arcanjo é uma das maiores produtoras de uva de mesa do estado de São Paulo e do Brasil e também de morango, pitaya e frutas de caroço como pêssgo, ameixa, nêspora, além de legumes e hortaliças que abastecem outros mercados pelo país. *“Este evento é importante para estarmos próximos dos nossos clientes e apresentar para*

outros produtores da região os benefícios das soluções de conservação pós-colheita que mantêm o frescor e a qualidade destes produtos frescos em toda a cadeia de distribuição, do campo até a mesa do consumidor”.

Falando em consumidor final, a Festa da Uva também é uma oportunidade para apresentar ao público de visitantes questões relevantes para o consumo consciente como a importância do descarte correto e reciclagem destas embalagens para proteção do meio-ambiente e para a economia circular. O público também poderá conferir o quanto as conservadoras DaColheita contribuem para evitar o desperdício de alimentos.

DaColheita: mais frescor do campo à mesa do consumidor

Uma das principais frutas brasileiras tipo exportação e também para consumo no mercado interno, a uva demanda uma solução de conservação para manter o frescor do campo aos mercados consumidores mais distantes durante os longos trajetos. Por sua propriedade não-higroscópica, ou seja, que não absorve a umidade da fruta, e por seu alto isolamento térmico, que permite a manutenção da temperatura ideal por mais tempo, as conservadoras DaColheita mantêm a atmosfera e a proteção ideal para prolongar a vida útil das uvas.

Quando comparado a outras opções de materiais, como o papelão, o EPS (mais conhecido como isopor*) se destaca por sua capacidade de prevenir mofo, umidade e a proliferação de microrganismos que podem afetar a qualidade da fruta. As soluções DaColheita atrasam efetivamente os processos de amadurecimento e envelhecimento, inibindo a decomposição microbiana e preservando a qualidade e o valor nutricional das frutas embaladas (como os índices de vitamina C).

Certificados por testes das consultorias europeias (AgroTropical e Frutify), as soluções em EPS preservam o shelf-life das uvas em até 50% mais do que caixas de papelão. No comparativo entre os dois tipos de embalagens, após 6 semanas as uvas acondicionadas nas conservadoras DaColheita mantêm a textura e a firmeza das frutas e o engaço permanece verde, características importantes para estarem aptas para o mercado consumidor. Desta forma, o prazo de consumo é ampliado evitando, ainda, o desperdício de alimentos

em toda a cadeia de produção e consumo. Por isso, são amplamente utilizadas também para armazenamento prolongado e remessas de longa distância.

As uvas são frutas extremamente sensíveis e frágeis e por isso outra característica importante das conservadoras DaColheita é a absorção de impactos além da facilidade no empilhamento, transporte, manuseio e exposição dos produtos. Tudo isso representa também dias a mais com os alimentos saudáveis e frescos nas gôndolas com muitas vantagens para o varejista. As conservadoras DaColheita têm um peso 60% menor do que as caixas de papelão, o que pode reduzir em até 6% o custo do frete aéreo, gerando economia significativa em toda a cadeia.

Como consequência, essas características aumentam o valor agregado com a percepção de fruta de qualidade superior. Promovem aumento do giro das mercadorias, o fortalecimento da marca do produtor com identidade visual e associação à qualidade. As soluções DaColheita também abrem um leque de oportunidades para ofertar o produto em outros períodos além da safra.

O diretor Superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira, reforça: *“somos reconhecidos pelos agricultores por não apenas fornecer o produto, mas introduzir novas tecnologias e soluções e um novo modelo de negócios para agregar valor à produção de hortifrutis brasileiros. Essa visão de que somos protagonistas no desenvolvimento de ações inovadoras neste mercado com soluções de pós-colheita tem sido extremamente positiva para nossa marca e para a credibilidade do nosso trabalho”.*

**Isopor é uma marca registrada por terceiros.*

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosag.com.br

+55 47 9 9127 9834