



Embalagens DaColheita enaltecem frutas premiadas na 39ª Festa da Uva de Jundiaí

Conservadoras fabricadas pela Termotécnica valorizam qualidade das uvas produzidas no interior de São Paulo

As embalagens DaColheita estão em exposição na 39ª Festa da Uva de Jundiaí/SP, realizada em quatro finais de semana, de janeiro a início de fevereiro, no Parque da Uva. Durante o evento as conservadoras fabricadas pela Termotécnica, estão sendo utilizadas para expor, conservar e enaltecer a qualidade e o frescor das estrelas da festa que são as uvas dos produtores da região que participam do concurso das melhores frutas. *“Além de deixarem a exibição mais bonita, a qualidade do material e a conservação que as caixas proporcionam fazem com que as frutas permaneçam frescas durante o tempo de exposição, mesmo em um local sem refrigeração”, diz Isabel Harder, diretora do Departamento de Agronegócio da Prefeitura de Jundiaí.*

Com isso, o público pode conferir na prática como essa solução de embalagem 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 fruticultores também já identificaram os benefícios e aderiram a esta nova solução. *“Este tradicional evento em Jundiaí é importante para estarmos próximos dos produtores e apresentarmos para toda a 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”*, afirma o diretor Superintendente da Termotécnica, **Nivaldo Fernandes de Oliveira**.

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.

**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