

# Termotécnica lança novas embalagens DaColheita para morangos premium

*Mais leve e resistente, conservadora evita perdas por amassamento,  
permite maior empilhamento e economia no frete em até 36%*



O Brasil tem uma produção anual de 200 mil toneladas de morangos, sendo os Estados de Minas Gerais e São Paulo os principais produtores, representando aproximadamente 66% da produção nacional, segundo dados da Embrapa e Cepea/Esalq/USP. A safra de morangos, que inicia em abril, tem crescido e com a adoção de novos sistemas de produção e tecnologias no pós-colheita, a rentabilidade econômica da cultura também vem aumentando.

Para atender essa produção em crescimento, a Termotécnica desenvolveu uma embalagem para morango premium ou tipo “fondue”, cumprindo as exigências de restaurantes e varejos gourmet. Esse modelo da linha DaColheita, com tecnologia e design patenteados pela Termotécnica, comporta 1 kilo de morangos grandes - quatro bandejas de 250 gramas cada - e conta com áreas de ventilação e maior superfície de comunicação para as especificações do produto e da marca.

### **Mais qualidade nas cargas de longa distância**

Por ser uma fruta extremamente sensível e que requer um cuidado extra no seu embalamento e transporte, grandes distribuidores do morango tipo premium estão optando pelas embalagens DaColheita para preservar a qualidade das frutas. Um exemplo são os distribuidores que fazem a logística destas frutas das regiões produtoras do Sudeste, enviando as cargas para Manaus por frete aéreo e dali os morangos são distribuídos para os mercados consumidores de todo o Norte e Nordeste.

Comparativamente à caixas de outros materiais como papelão, as embalagens DaColheita para morangos fabricada em EPS (mais conhecido como isopor\*) são mais leves e também mais resistentes, o que garante maior capacidade de empilhamento – de 25 caixas para 34 conservadoras em EPS –, resultando também uma economia de até 36% nos custos de frete.

### **DaColheita elimina prejuízos por amassamento**

Outro ganho significativo é que nas cargas de morango transportadas com as embalagens DaColheita não há perdas por amassamento das camadas mais inferiores. Já nas caixas de outros materiais, é comum os distribuidores contabilizarem pelo menos cinco camadas da base das cargas como perdas garantidas. Além dos prejuízos econômicos, essas perdas resultam em desperdícios de alimentos na cadeia de produção e consumo.

Nos testes de campo e de mercado, com a utilização das conservadoras DaColheita as frutas mantêm-se mais limpas e higienizadas. E na etapa da câmara fria, o morango resfria muito mais rápido do que nas embalagens de outros materiais o que se traduz em maior durabilidade e qualidade durante todo o armazenamento e transporte.

As conservadoras DaColheita reduzem a perda de vitaminas e da umidade das frutas, ampliando a sua resistência, além de não liberar resíduos e fungos nos alimentos. Também evita a quebra da cadeia de frio, mantendo o shelf-life (frescor, aspecto visual e qualidade nutricional) em todos os processos logísticos. As frutas desidratam menos, chegam à temperatura

desejada mais rápido e mantêm o frio por mais tempo. Tudo isso representa dias a mais com a fruta saudável nas gôndolas.

A sustentabilidade é outro atributo das embalagens DaColheita em três frentes:

- 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, vasos, entre outros.
- Aumento do shelf-life dos produtos frescos em até 30%, o que contribui para a redução do desperdício na cadeia de distribuição e consumo.
- Contribui para a redução da pegada de carbono, com a diminuição da emissão de Co2 no transporte devido ao peso mais leve das soluções, o que reduz o consumo de combustível.

O valor agregado com o uso das soluções DaColheita se estende 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 ponto de venda, associa a marca a frutas de qualidade, além de manter o valor comercial por mais dias.

*\*Isopor é uma marca registrada por terceiros.*

## **Contatos da assessoria**

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

[carla.lavina@logosag.com.br](mailto:carla.lavina@logosag.com.br)

+55 47 9 9127 9834