

DaColheita no PMA Fresh Connections pela valorização do agronegócio nacional

Tecnologia pós-colheita da Termotécnica patenteada e premiada cria atmosfera ideal para levar frutas, verduras e legumes mais longe



A Termotécnica participou como expositora e patrocinadora do PMA Fresh Connections 2019, realizado no dia 21 de agosto, no Centro de Convenções Rebouças, em São Paulo. Com a marca de conservadoras DaColheita, fabricadas em EPS, a companhia apoia e vem acompanhando a evolução deste evento promovido pela *Produce Marketing Association* (PMA), desde 2014. A PMA é uma associação de produtos agrícolas frescos e flores, fundada em 1949, que reúne a comunidade global da horticultura e floricultura com objetivo de entregar ao mundo um alimento mais saudável e sustentável, conectando os diversos segmentos da cadeia produtiva ao varejo (no Brasil e no Mundo).

O Fresh Connections é o evento anual da entidade, direcionado a profissionais da indústria de FLV (frutas, legumes e verduras), com espaço para conhecimento e networking e apresentação de lançamentos e tendências. Segundo o diretor Superintendente da Termotécnica, Nivaldo Fernandes de Oliveira, o objetivo no evento é acompanhar as principais tendências e lançar inovações para atender ao mercado de produtos frescos no Brasil e no mundo.

É o caso da COOPA - Cooperativa Agrícola de Petrolina (PE) -, que vêm demandando soluções inovadoras da linha DaColheita para levar as frutas

produzidas no Vale do São Francisco para os mercados do país e do mundo com qualidade premium. Em levantamento realizado pela Abrafrutas (Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados), as exportações brasileiras de frutas no primeiro semestre de 2019 aumentaram 21% com relação ao mesmo período do ano passado e devem somar US\$ 1 bilhão neste ano. Ao mesmo tempo, o rendimento financeiro com essas exportações cresceu 15% e se deve ao desaquecimento do consumo interno, as movimentações cambiais e um intenso trabalho realizado para ampliar o mercado para os frutos nacionais, uma vez que **o Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, mas apenas o 23º no ranking de exportadores**. “As soluções DaColheita estão obtendo grande aceitação no mercado de agrobusiness por valorizar a fruta brasileira permitindo atender mercados mais distantes mantendo a qualidade por mais tempo”, afirma Nivaldo.

No evento, Nivaldo Fernandes de Oliveira e o gerente Comercial de Agronegócio da Termotécnica, Alfredo Gonçalves, prestigiaram a CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo -, no Projeto de Padronização de Embalagens. Desenvolvido em parceria pela Ceagesp e ABRE - Associação Brasileira de Embalagens -, é uma iniciativa apoiada pela Termotécnica para a melhoria e otimização da logística, movimentação e armazenagem dos produtos frescos, viabilizando cargas mistas (caixas de EPS, papelão, madeira, plástico) para reduzir o desperdício de alimentos em toda a cadeia.

Tecnologia e design patenteados

Acompanhando as principais tendências mundiais, a Termotécnica investe nas **tecnologias mais inovadoras para suas soluções pós-colheita, como a atmosfera modificada e nanotecnologia para manter as condições ideais para frutas e hortaliças preservarem sua integridade, qualidade nutricional e frescor por mais tempo**. Nesta verdadeira corrida contra o tempo, do produtor ao consumidor, as soluções DaColheita ampliam em até 30% o shelf-life das frutas mantendo suas propriedades nutricionais. Com tecnologia e designs patenteados, permitem excelente 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.

Laboratórios europeus comprovam eficácia das conservadoras

Ao proteger contra trocas bruscas de temperatura as conservadoras DaColheita contribuem para reduzir podridões e conservar o peso e o aspecto de frescor das frutas. Como consequência, **essas características aumentam o valor agregado com a percepção de fruta de qualidade superior e**

produto premium. 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.

A seguir, dois exemplos de ganhos com o uso da conservadora DaColheita produzida em EPS em comparação a embalagens de papelão:

Exemplo 1 Limão:



Exemplo 2 Mamão:



Certificados por testes em laboratórios europeus (AgroTropical e HDG), 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. E com a recente conquista da premiação WorldStar a Termotécnica consolida-se como **referência mundial em soluções pós-colheita contribuindo para que frutas, legumes e verduras brasileiros ganhem mais destaque nos mercados internacionais.**

Compromisso com o Desenvolvimento Sustentável (ODS)

A linha de conservadoras DaColheita reforça o compromisso da Termotécnica em desenvolver soluções de embalagens em EPS ativas, inteligentes e sustentáveis. O EPS é um material plástico 100% reciclável formado por 98% de ar, não utiliza CFC e HCFC e por isso não gera danos à camada de ozônio. Por ser inerte, não prolifera fungos e bactérias. O seu processo requer baixíssima utilização de recursos naturais como água e energia, não contamina e não gera riscos à saúde e ao meio ambiente.

O desenvolvimento sustentável está entre as prioridades da Termotécnica, e suas ações estratégicas são conectadas aos ODS (Objetivos do Desenvolvimento Sustentável) da ONU. Com as soluções pós-colheita a Termotécnica contribui com o objetivo de cortar pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, nos níveis de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento.

Assessoria de Imprensa da Termotécnica

EDM Logos Comunicação

Carla Lavina

carla@edmlogos.com.br

+55 47 9 9127 9834