

## Conservadoras DaColheita são usadas na exportação de limão do Brasil para a Eurásia

*Protegidas nas embalagens em EPS fabricadas pela Termotécnica, frutas suportam o longo transit time mantendo o frescor e a qualidade nutricional com menores custos logísticos*

O Brasil é um dos maiores produtores mundiais do limão Tahiti e o maior exportador da fruta para União Europeia, de acordo com a Abrafrutas (Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados). Ainda que apenas 7% do que é produzido seja destinado ao mercado internacional - cerca de 70 milhões de toneladas -, na última década a exportação do limão dobrou no País. E em 2020, com a pandemia por Covid-19 e a recomendação dos profissionais de saúde para aumentar o consumo de FLVs (frutas, legumes e verduras) para reforçar a imunidade, a demanda de cítricos em todo o mundo vem crescendo.

Desenvolvendo soluções de conservadoras com a marca DaColheita, e trabalhando com produtores e *traders* parceiros, a Termotécnica - com sede em Joinville (SC) e unidades em cinco estados -, tem contribuído para a ampliação da participação das frutas brasileiras nos mercados externos. Agora em julho, uma grande carga de limão Tahiti acaba de ser despachada para abastecer o mercado da Eurásia acondicionadas nas conservadoras DaColheita.

Por ter um *transit time* longo, de cerca de um mês entre a colheita no Brasil até estar disponível para o consumidor destes países compradores, as características das conservadoras em EPS DaColheita trazem grandes benefícios em toda a cadeia. Com essa solução de embalagem e conservação, as frutas importadas do Brasil podem suportar a longa jornada de transporte chegando frescas e com seus valores nutricionais preservados nos mercados mais distantes. *“As nossas soluções pós-colheita valorizam e são um grande ativo para os produtores das frutas brasileiras, pois garantem que elas sejam acondicionadas, transportadas, entregues e expostas aos seus clientes em diversos países com a mesma qualidade, frescor e cuidado do processo de cultivo e colheita”*, afirma o diretor superintendente da Termotécnica, Nivaldo Oliveira.

Nesta verdadeira corrida contra o tempo, do produtor ao consumidor, as soluções pós-colheita da Termotécnica ampliam em até 30% o *shelf-life* das frutas mantendo suas propriedades nutricionais por mais tempo. 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.

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 do frete aéreo.



Com a segurança sanitária no topo das preocupações dos consumidores em todo o mundo, na Europa, especificamente, a Organização de Embalagem e Meio Ambiente solicitou à Comissão Europeia, em março, que reconhecesse a embalagem como um componente essencial para manter o fluxo ininterrupto de grupos de produtos identificados como críticos, como “bens relacionados à saúde e perecíveis, principalmente alimentos”. A Termotécnica define o posicionamento da linha DaColheita como um grande “companheiro de viagens” para as frutas cultivadas pelos produtores brasileiros chegarem em perfeito estado aos mercados exigentes como o europeu e o asiático. *“Apresentamos os resultados de testes e quantificamos os ganhos de acordo com cada realidade. Com a ampliação do shelf-life e todas as características de eficiência logística, como redução no frete, ajudamos os clientes a aumentar a competitividade e, conseqüentemente, seus volumes de venda e participação nos mercados em todo o mundo”,* afirma Nivaldo de Oliveira.

E com a premiação WorldStar 2019, concedida pela WPO (World Packaging Organization), um dos mais importantes reconhecimentos do mercado de embalagens, nas categorias Food e Save Food, a Termotécnica consolida-se como referência mundial em soluções pós-colheita contribuindo para que frutas, legumes e verduras brasileiras ganhem mais destaque nos mercados internacionais e combatendo o desperdício de alimentos.



CARLA LAVINA  
Assessora de Comunicação  
(47) 99127-9834 | (47) 3433-0666  
carla.lavina@logosag.com.br  
logosag.com.br

