

Exportação de figos in natura para Canadá e Europa nas conservadoras DaColheita

Soluções em EPS da Termotécnica garantem manutenção do resfriamento da fruta, frescor e qualidade nutricional, além de diminuir o custo do frete aéreo

A produção de frutas para o mercado externo seguiu firme em 2020 e alcançou a marca de mais de 1 milhão de toneladas exportadas, crescimento de 6% em relação ao ano anterior. O setor faturou 875 milhões de dólares, 3% a mais que em 2019. (Fonte: Agrostat, sistema de estatísticas do Mapa - Ministério da Agricultura). Com uma participação cada vez maior neste setor, a Termotécnica vem registrando aumento no fornecimento de conservadoras para exportações de frutas in natura como limão Tahiti, uva, manga e, mais recentemente, no início de 2021, também para o figo. Cargas aéreas de figos frescos estão sendo despachadas para Europa e para o Canadá nas conservadoras em EPS DaColheita.

Luis Christofoli, diretor Comercial da Adelpho Frutas, responsável pela exportação de figos – uma fruta especialmente sensível e que requer um cuidado extra no seu embalamento e transporte –, aponta as vantagens das conservadoras em EPS DaColheita em relação a outros tipos de embalagens. “O que percebemos logo de início com o uso das conservadoras em EPS para acondicionamento dos figos é a aparência. As frutas parecem mais limpas e higienizadas. Outra vantagem você sente na câmara fria. A fruta resfria muito mais rápido do que nas embalagens de papelão o que se traduz em maior durabilidade e qualidade durante todo o armazenamento e transporte. Além disso, as conservadoras em EPS são mais leves. E com a cotação do dólar e os fretes aéreos nas alturas, essa característica garante maior economia para o importador”, atesta Christofoli.

Desenvolvendo soluções de conservadoras em EPS com a marca DaColheita (FarmFresh no mercado internacional), a Termotécnica tem trabalhado com produtores e traders parceiros para contribuir com a ampliação da participação das frutas brasileiras nos mercados externos. De acordo com o diretor Superintendente da Termotécnica, Nivaldo de Oliveira “a nossa solução de conservadoras em conjunto com os nossos pallets, ambos de EPS, proporcionam uma redução de até 70% no peso total das cargas em relação a outros tipos de embalagens, além de uma significativa economia no frete aéreo”.

Para atender mercados extremamente exigentes, como do Canadá e dos países europeus, os exportadores brasileiros estão priorizando a qualidade em relação à quantidade. Os produtores de frutas para exportação buscam cuidados com o pós-colheita além da excelência em todas as etapas de produção. As frutas premium tipo exportação exigem todo um cuidado, desde a

seleção na hora da colheita até a sua exposição para o consumo. Nesse sentido a escolha da embalagem adequada é de extrema importância para manutenção térmica durante todo o processo e garantia de um produto de qualidade no PDV (ponto de venda).

Pensando nessa qualidade, da produção das frutas tipo exportação no campo até a mesa do consumidor, as soluções DaColheita têm sido um diferencial que agrega muito valor. Nivaldo de Oliveira reforça que “a embalagem é um veículo importante de posicionamento e de comunicação destes benefícios e agregação de valor. Toda a tecnologia de conservação e o design das nossas soluções em EPS DaColheita propiciam aos nossos clientes comunicar ao mercado esses diferenciais de qualidade das frutas brasileiras tipo exportação”. Com o aumento da preocupação com a segurança sanitária, cada vez mais também os consumidores dos países mais desenvolvidos querem os produtos prontos para consumo, evitando ao máximo a manipulação. “As nossas conservadoras têm esse apelo de limpeza, leveza, praticidade e design para exposição das frutas no PDV ou para entrega por delivery via e-commerce. Ou seja, as nossas conservadoras DaColheita performam em toda a cadeia: do embalamento da fruta, à facilidade e custo/benefício logístico de transporte e armazenamento, até o varejo e, finalmente, até a mesa dos consumidores”, afirma o diretor da Termotécnica.

Outra questão importante para atender ao mercado externo é a preocupação com a sustentabilidade. Questões como logística reversa das embalagens e diminuição do desperdício em toda a cadeia são cada vez mais importantes. Por isso, desde que iniciou o trabalho junto aos exportadores de frutas, a Termotécnica faz parte da Global Packaging Alliance, uma parceria global para a reciclagem de embalagens.

As soluções pós-colheita também contribuem para reduzir drasticamente as perdas por impactos mecânicos. Em 2019 a Termotécnica conquistou a premiação WorldStar, concedida pela WPO (World Packaging Organization), um dos mais importantes reconhecimentos do mercado de embalagens, nas categorias Food e Save Food. Com esse reconhecimento, a Termotécnica consolida-se como referência mundial em soluções pós-colheita contribuindo para que os chamados FFLVs (flores, frutas, legumes e verduras) brasileiros ganhem mais destaque nos mercados internacionais e combatendo o desperdício de alimentos.

No que se refere a manutenção do shelf-life (frescor, aspecto visual e qualidade nutricional), as frutas desidratam menos, chegam à temperatura desejada mais rápido e mantêm o frio por mais tempo. 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.

Testes de transporte e armazenamento de figos realizados com as conservadoras DaColheita concluíram que ela é a melhor opção no comparativo com caixas de papelão, conservando o frescor da fruta por muito mais tempo.

CRITÉRIOS DE COMPARAÇÃO	EPS	PAPELÃO
Maturação¹⁾ Frutas em maturação avançada após 13 dias	15%	30%
Textura/Firmeza²⁾ Frutas com textura inapropriada para o comércio após 8 dias	10%	20%
Qualidade¹⁾²⁾ Conservação de frutas boas para consumo	8 dias	5 dias
SHELF-LIFE¹⁾	60% Mais tempo para chegar na condição de risco de rejeição	

FONTES:
¹⁾ AgroTropical Inspection & Quality Control
²⁾ HDG the fruit consultants

Desde a colheita até chegar à mesa do consumidor final, a fruta permanece mais fresca, nutritiva e saborosa. 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. Sua estrutura diminui o risco de avarias durante a movimentação, absorvendo melhor os impactos e reduzindo a perda de carga por danos.

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. “Nossas soluções proporcionam ganhos efetivos e aumento da competitividade para os negócios de exportação de frutas. Pensando na cadeia logística como um todo é uma solução diferenciada e inovadora para este mercado”, reforça Nivaldo de Oliveira.

Termotécnica: inovação com sustentabilidade

Desde a sua fundação a Termotécnica, que completa 60 anos em 2021, tem sido pioneira e protagonista no mercado de soluções de embalagens em EPS no país e vem se reinventando atendendo as novas demandas dos clientes e dos consumidores.

Tendo a inovação e a sustentabilidade no seu DNA, a companhia é uma das maiores indústrias transformadoras de EPS da América Latina e uma das empresas mais sustentáveis do Brasil. O desenvolvimento sustentável está

entre as prioridades da companhia, e suas ações são conectadas aos ODS (Objetivos do Desenvolvimento Sustentável) da ONU.

Com matriz em Joinville (SC) e unidade de reciclagem no Distrito de Pirabeiraba, a Termotécnica possui também unidades produtivas e de reciclagem em Manaus (AM), Petrolina (PE), Rio Claro (SP) e São José dos Pinhais (PR).



