

Embalagens DaColheita, uma excelente alternativa para fruta de caroço



Conservadoras em EPS protegem e aumentam o shelf-life de produtos frescos

A produção de frutas de caroço, como nectarinas, pêssegos e ameixas, iniciou seu período de colheita em novembro e segue até fevereiro. As conservadoras em EPS DaColheita fabricadas pela Termotécnica são ideais para manter a qualidade dessas frutas extremamente sensíveis aos choques mecânicos que estão sujeitas durante todo o processo logístico, da colheita à mesa dos consumidores. Elas acondicionam tanto as frutas à granel quanto

em bandejas e são ideais para a exposição no varejo, pois permitem a fácil visualização das frutas reduzindo a manipulação.

Por suas características, as conservadoras DaColheita mantêm as propriedades organolépticas das frutas de caroço, como firmeza e textura, do campo até a mesa do consumidor. Isso garante frutas com qualidade comercial por mais dias, proporcionando menos perdas e melhores preços. No que se refere à manutenção do shelf-life (frescor, aspecto visual e qualidade nutricional), as frutas transportadas nas conservadoras DaColheita podem ampliar em até 30% o shelf-life dos produtos acondicionados. As frutas desidratam menos, chegam à temperatura desejada mais rápido e mantêm o frio por mais tempo.

Testes de transporte e armazenamento em diferentes culturas realizados pela AgroTropical e validados pela HDG com as conservadoras DaColheita concluíram que elas são a melhor opção no comparativo com caixas de papelão, conservando o frescor por muito mais tempo e representando até 45 dias com a manutenção da fruta em condições ideais de comercialização. 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.

Tudo isso traz grandes vantagens 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 PDV, têm sua marca associada a frutas de qualidade, com a manutenção do preço.

A embalagem é um veículo importante de posicionamento e de comunicação destes benefícios e agregação de valor. *“Nossas soluções proporcionam ganhos efetivos e aumento da competitividade para os fruticultores, distribuidores e varejistas. Pensando na cadeia logística como um todo é uma solução diferenciada e inovadora para este mercado”*, reforça Nivaldo de Oliveira.

Assessoria de Imprensa da Termotécnica

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosag.com.br

+55 47 9 9127 9834