Tecnologías para la conservación de alimentos…. frescos

III JORNADA MENGEM SA

Barcelona 12 de Mayo de 2.015

1.-El papel de TECNIDEX.

2.-Antecedentes.

3.-Tecnologías de conservación de alimentos…. Frescos.

4.- Tendencias de futuro.

5.-Conclusiones

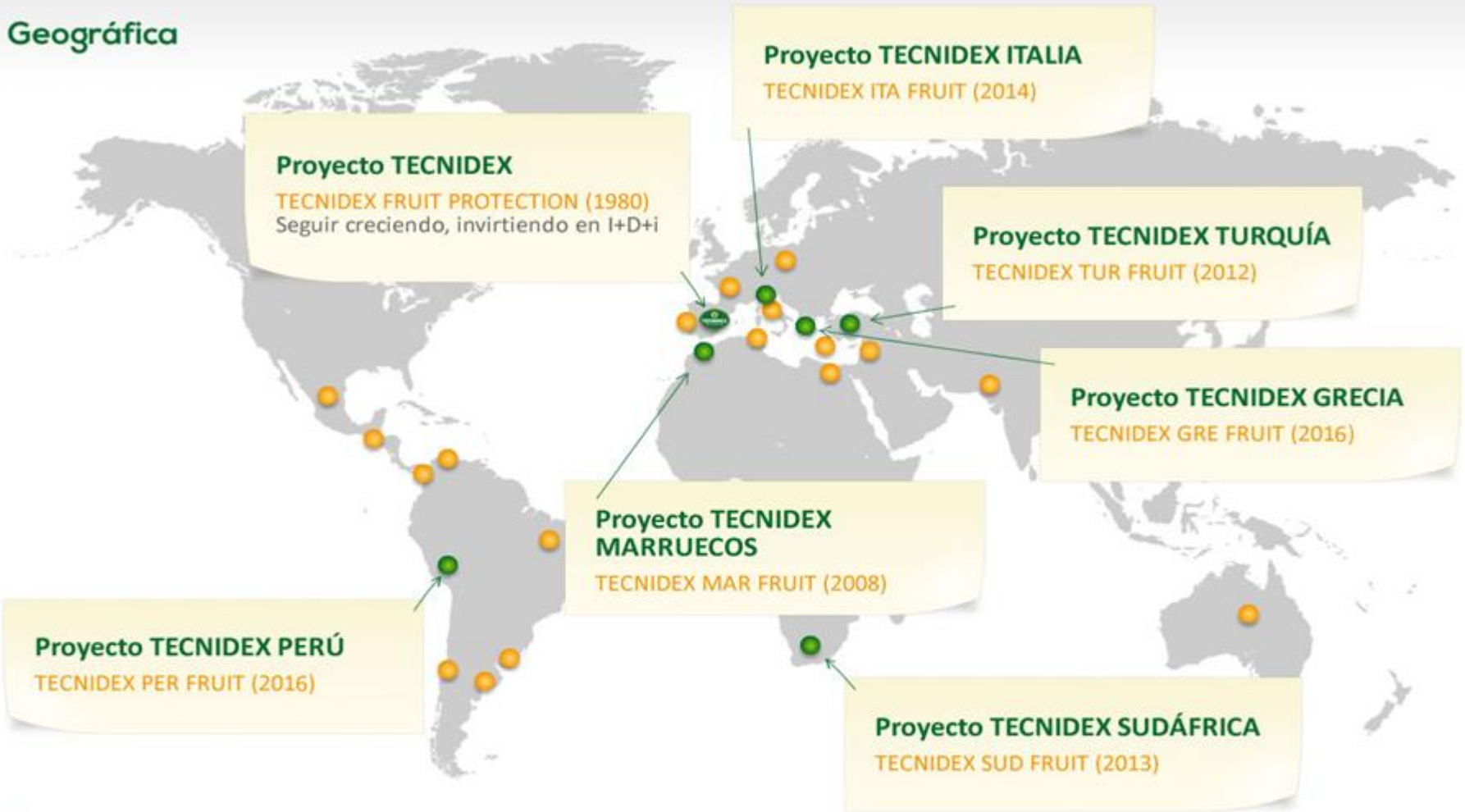
III JORNADA MENGEM SA

El papel de TECNIDEX

"TECNIDEX cuida las frutas y hortalizas de sus clientes, como el médico cuida al paciente"

TECNIDEX, estés donde estés

Geográfica



Exportación

Alemania	China	Ecuador	Guatemala	Irán	Siria	Venezuela
Argentina	Chipre	Egipto	Honduras	Líbano	Tailandia	
Brasil	Corea del sur	Francia	India	Malasia	Túnez	
Chile	Costa Rica	Grecia	Indonesia	Panamá	Uruguay	

III JORNADA MENGEM SA

Antecedentes: pensemos en el alimento…

Antecedentes: pensemos en el alimento

"En el instante en que un cultivo es separado de su planta empieza su irreversible deterioro y habitualmente un largo peregrinaje hasta la mesa del consumidor"

Antecedentes: ¿qué les pasa en origen?

La conservación de los alimentos, principalmente de origen vegetal en fresco: frutas y hortalizas, depende de procesos clave con alto impacto económico.

- Recolección , causante de **daños físicos**.
- Stress hídrico y ambiental. Importancia del frio y la humedad.
- Control de **riesgos micro biológicos**: limpieza, desinfección y estrategias para el control de enfermedades.
- Manipulación y procesado en almacén de confección.
- Transporte y logística hasta destino.

Antecedentes: ¿ qué les pasa en destino?

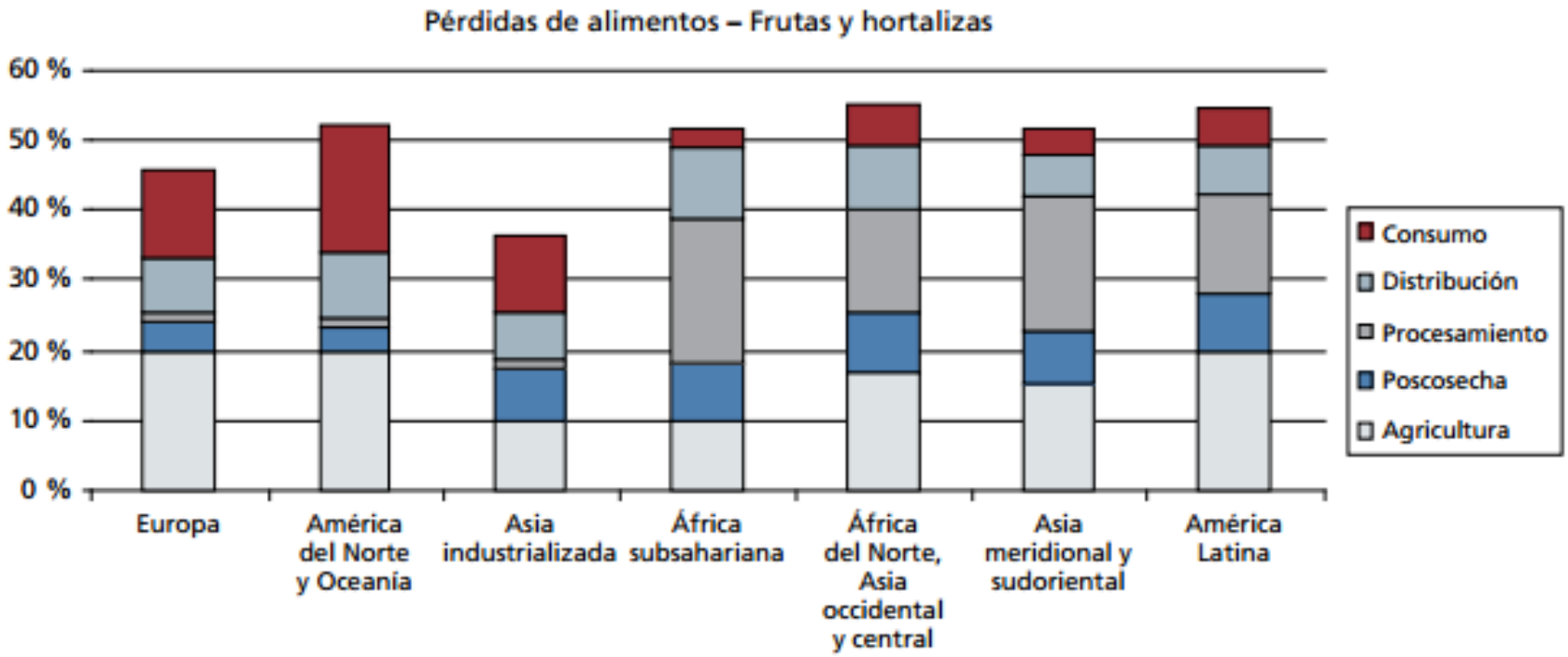
1.-Contaminación microbiológica con **hongos y micotoxinas**, algunas de ellas con alto riesgo para el consumidor.

2.-**Daños económicos y medio ambientales** para toda la cadena de valor de los alimentos.

3.-**Pérdida de reputación** de los productos frescos **como alimentos medicinales** en favor de otros productos alternativos.

4.-Menor consumo de alimentos frescos, perdiendo **hábitos de alimentación saludable** propios de la dieta Mediterranea.

La importancia de la conservación de los alimentos frescos: frutas y hortalizas



¡Sólo se consume el 50% de las frutas y hortalizas que se cosechan!

Sanidad hortofrutícola

Sin pudriciones, sin manchas, sin deshidrataciones,
con el color y aspecto típico de la variedad y con el sabor,
aroma, frescura y textura de recién recolectado.

Fruta sana

III JORNADA MENGEM SA

Tecnologías para la conservación de alimentos frescos: frutas y hortalizas

CONTROL-TEC® CAM
Tecnologías de conservación

Conservación óptima de los alimentos

CONTROL-TEC® DOS
Tecnologías para la seguridad alimentaria

Control, registro y la trazabilidad total de las aplicaciones de las herramientas químicas:

- Agua
- Detergentes
- Coadyuvantes tecnológicos
- Fitosanitarios
- Ceras y recubrimientos,

Aplicación óptima de las tecnologías químicas para la sanidad de los alimentos

TEXTAR y TEYCER
Tecnologías químicas

NEGOCIOS PRODUCTOS QUÍMICOS

Textar®

Fitofármacos y Biocidas

Teycer®

Ceras y Detergentes

CONTROL-TEC® ECO
Tecnologías para la seguridad medio ambiental

- Reducción
- Reutilización
- Depuración

III JORNADA MENGEM SA

Tendencias de futuro

“La conservación de los alimentos frescos precisará en el futuro de soluciones integrales…. Incluyendo soluciones desde la semilla al consumidor”.

Chemical Products

Technologies

Services

Las tecnologías deben dar respuesta a los retos del futuro

Sabor

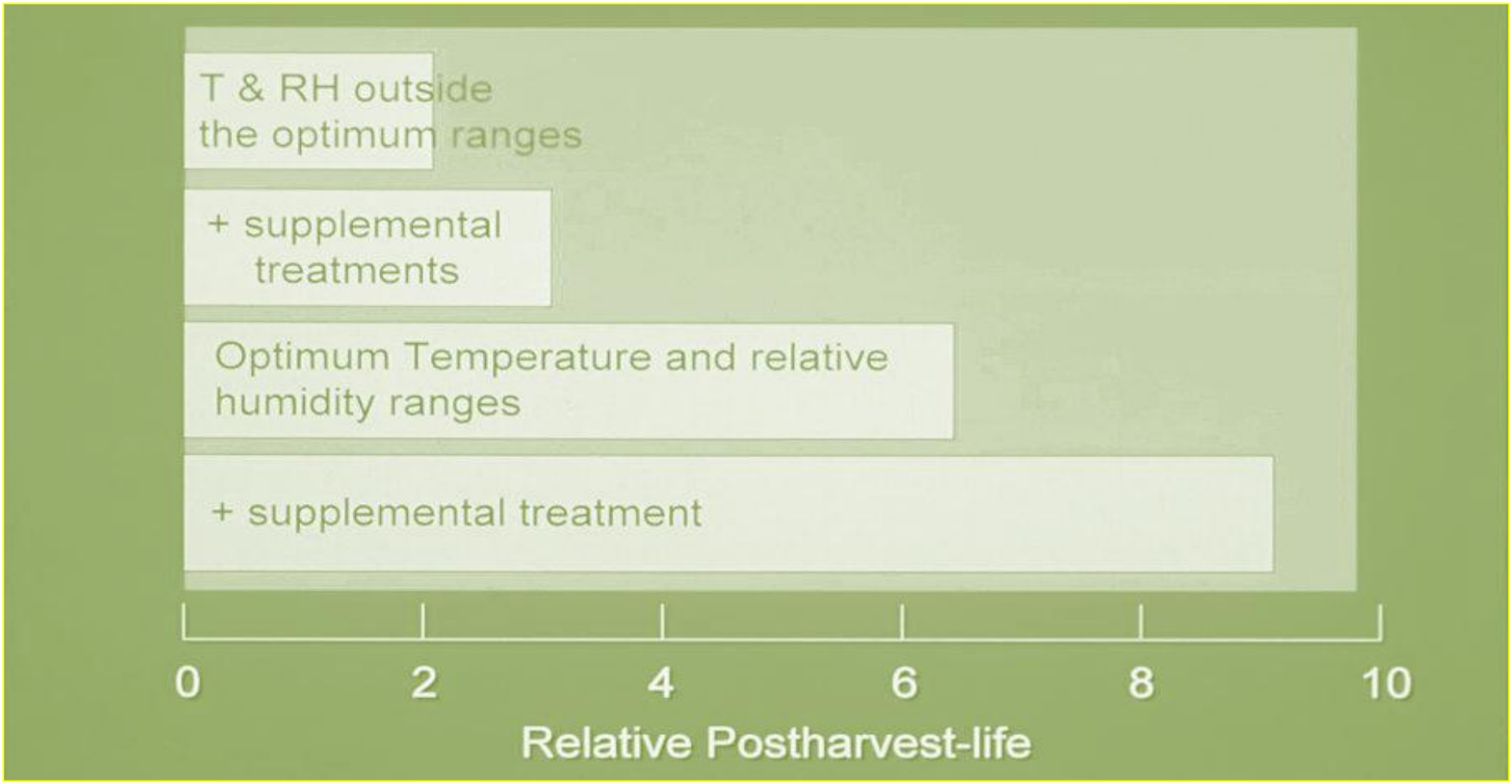
Residuos

Producir más y de una forma más eficiente, rentable y segura

Nuevas regulaciones y tendencias ecológicas

Exigencias de las cadenas de supermercados

+ Tratamientos suplementarios y nuevas soluciones



Entre los tratamientos suplementarios se incluyen el encerado, nuevos aditivos alimentarios, recubrimientos, tecnologías de lavado, biocidas, fitosanitarios, nuevas soluciones químicas , físicas y modificación de la atmósferas de conservación.

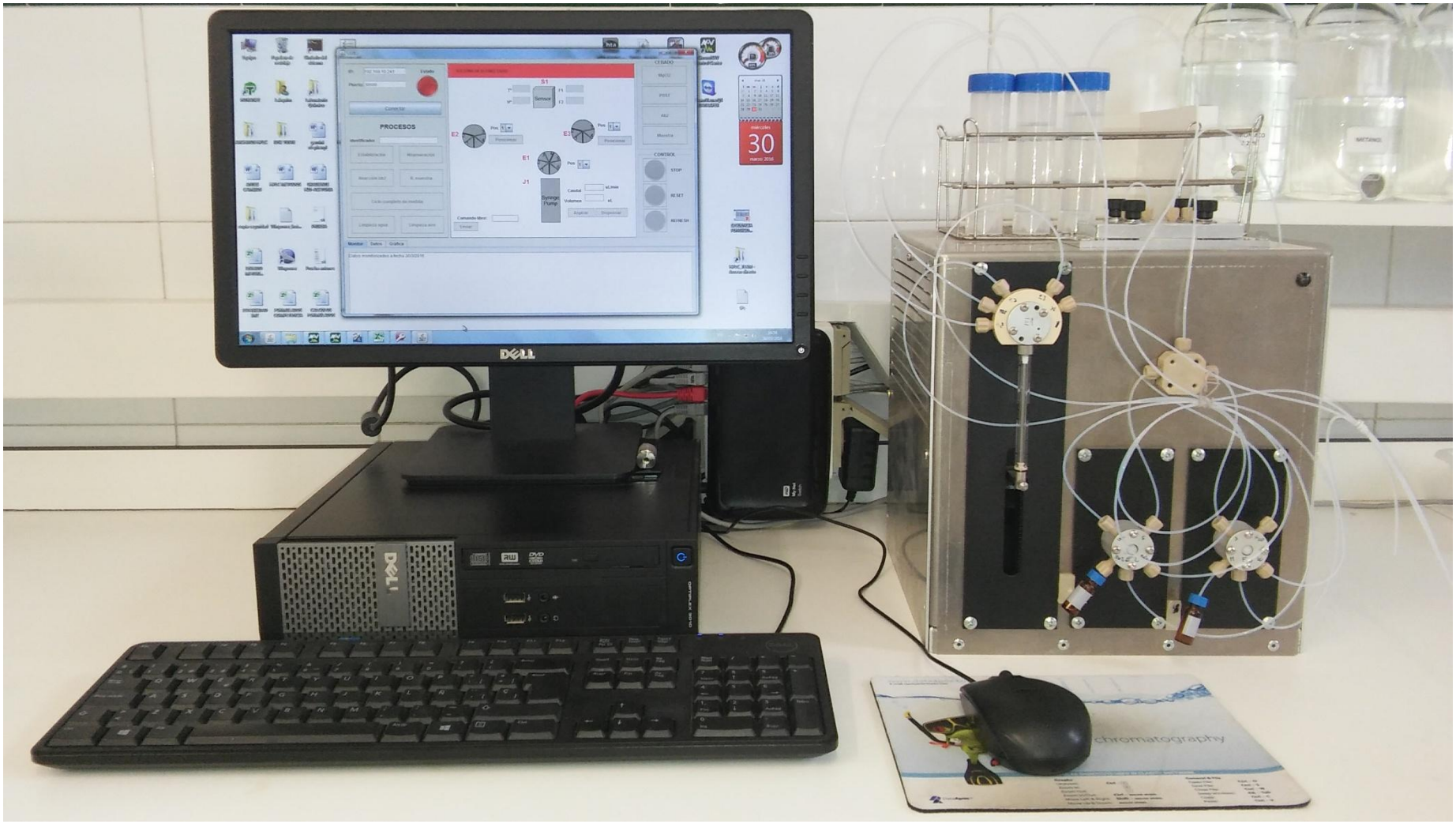
III JORNADA MENGEM SA

Conclusiones

La conservación de los alimentos frescos está aún por desarrollar….

1. Mejorar el sabor: READY TO EAT.
2. Ralentizar el ablandamiento.
3. Mayor calidad nutricional.
4. Reducir manchas y defectos físicos, disminuyendo la susceptibilidad a los daños por frío.
5. Mejorar la resistencia a pudriciones y protección frente a enfermedades.
6. Análisis y control “on line” de los residuos químicos.

La conservación de los alimentos frescos está aún por desarrollar….



siempre contigo

Gracias por su atención

valentintureganо@tecnidex.com