

Kamila Donato 20/10/2016 23:55



Mais tempo de vida nas prateleiras para frutas de legumes

Recipiente “inteligente” traz facilidades no transporte desses produtos

Conseguir que o transporte de frutas e vegetais cheguem ao seu destino em perfeito estado em destinos cada vez mais distantes é uma tarefa difícil. E esse é um dos principais desafios de produtores e distribuidores, que muitas vezes colecionam perdas durante o transporte, tornando esse um dos principais obstáculos às exportações. Pensando nisso, o projeto Life - uma parceria entre Alemanha, Irlanda e Espanha – que figura ainda os centros tecnológicos de AITIIP, IMAR, Lafuente Tomey e o Centro de Transferência de Tecnologia Consultoria, desenvolveram o Freshbox.

Coordenado pelo Parque Científico e Tecnológico de Aula Dei, o projeto I+D+i desenvolveu a ideia de um equipamento específico e funcional para esse tipo de transporte. Com o aporte de 1.850 milhões de euros, o “equipamento inteligente” pode prolongar a vida de frutas e vegetais frescos durante o transporte, alcançando uma redução de resíduos alimentares.

Com previsão de conclusão em 2017, o recipiente se caracteriza por incorporar uma membrana de troca de gás, que através de microperfurações, “criará” uma atmosfera modificada no interior do equipamento. Ele também inclui um certo número de substâncias ativas como absorventes de etileno e compostos antimicrobianos.

De acordo com Sara Remon e Ester Arias, responsáveis pelo projeto de Ciência e Tecnologia do Parque Aula Dei, o recipiente também é projetado para monitorar as condições da atmosfera durante o transporte através de sensores que foram integrados na tampa e são operados por tecnologia RFID. "Ela nos permite controlar todas as condições tais como a temperatura e a humidade".

As especialistas destacam ainda que além de contribuir no prolongamento da vida das frutas e vegetais na prateleira – testes mostraram uma capacidade de até 30% em comparação com o transporte de formas comuns – o Freshbox traz outras vantagens e características, uma vez que o recipiente é feito a partir de materiais recicláveis, biodegradáveis e compostáveis, “resultando em um menor consumo de combustível durante o transporte”. Uma particularidade

destacada por elas é que ele traz ainda ganhos para o setor no que se refere a sustentabilidade e competitividade, além de alcançar menores emissões de CO2.

A estimativa é que há ainda uma redução no desperdício de alimentos em 20%, além de melhorias físicas, químicas e organolépticas das frutas e legumes em comparação com o transportes dos mesmos produtos de maneiras convencionais. Em termos de economia de energia e material, elas ressaltam a estimativa em 20% a menos.

Até agora, os testes já foram realizados com diversos produtos, que fizeram a rota entre Espanha e Alemanha. Por exemplo, "da Alemanha para a Espanha, já viajaram framboesas e espinafres e da Espanha para a Alemanha foram testados o transporte de cerejas e morangos." Agora, de acordo com elas serão testados outros dois produtos na rota Alemanha - Espanha será a vez dos cogumelos, enquanto que no inverso a vez será das uvas. "Até o momento o Freshbox é projetado para o transporte de frutas e legumes em caminhões e estradas, embora a tecnologia seja transferível para outros modos de transporte para chegar a mercados mais distantes fora da Europa", salienta Remon.

Embora as exportações para países terceiros esteja crescendo, a União Europeia continua sendo o principal mercado, segundo Arias, isso se explica por que o projeto se concentrou no transporte rodoviário.

Notícias do dia



Mercado

Brasil tem a ganhar com o Brexit



Eventos

Mercado discute o papel da tecnologia na transformação do comércio Exterior



Comércio Exterior

MDIC traz resultados da balança comercial Mercado



Containers

Mais tempo de vida nas prateleiras para frutas de legumes



ATP tem novo conselho diretor



Câmbio e as exportações de eletroeletrônicos