

¿Qué hay de nuevo en... *Zanahorias*

En zanahoria, queda camino por recorrer

La rápida evolución que han experimentado las tecnologías de producción y transformación de hortalizas en los últimos años, ha dado lugar a múltiples posibilidades de elaboración, conservación y presentación de los productos en el mercado. Del mismo modo, las exigencias del consumidor han ido variando, creciendo a nivel de calidad del producto, tanto en su aspecto externo como en su sabor, textura y cualidades organolépticas. También a nivel de comodidad para su consumo, los nuevos métodos de procesado y envasado abren las puertas a una amplia gama de posibilidades de comercialización de la zanahoria.

Por este motivo, las hortalizas de IV y V gama están aumentando significativamente en el mercado: la combinación de una buena calidad de las hortalizas, de propiedades prácticamente idénticas a los productos frescos conservándose sin embargo en un plazo de tiempo mayor, con la facilidad de preparación y consumo que presentan, hace que el producto final sea atractivo para el mercado de alimentos semi-elaborados, pensados para su fácil manejo culinario.

Paralelamente, los materiales de envasado también han evolucionado mucho en estos años, especialmente los plásticos, por sus grandes posibilidades de utilización en todos los campos. Ello ha permitido a su vez el desarrollo y perfeccionamiento de la conservación y presentación de las hortalizas. Con la IV y V gama se ha conseguido tener una buena conservación de éstas durante períodos más largos de tiempo que las frescas pero sin perder sus cualidades organolépticas y su buena presentación.

El conjunto de todo lo comentado tiene una consecuencia más, muy interesante para el productor, que es el valor añadido de mercado obtenido al comercializar este tipo de productos frescos y de buena calidad, y a su vez preparados para su consumo. Esta presentación y comodidad se compensan con un precio más elevado que supone un ingreso más para los productores y procesadores de zanahoria. Se trata de un tema a tener en cuenta, puesto que con unos pocos cambios en el manejo y acondicionamiento, podemos conseguir una variedad de artículos que tienen la aceptación asegurada en el mercado, ya que se trata de novedades atractivas y con futuro.

De hecho, estamos ya en la era de la zanahoria: en las ferias y convenciones de PMA y AGF-Totaal hemos visto que empresas de Estados Unidos y del norte de Europa llevan años dedicándose a investigar sobre posibles novedades de zanahoria atractivas y que cumplan los requisitos impuestos por el propio consumidor. En España existen también centros que realizan el envasado y procesado de la zanahoria, aumentando poco a poco su espacio en las novedades citadas.

Queda camino por recorrer, y para ello es necesario echarle mano a la creatividad y a la previsión de los gustos del consumidor.



Rosalía Rimbau

e-mail: jesia@tinn.net

SUMARIO

Realidad o ficción
Es increíble encontrar un conejo parlanchín

pág. 68

Juego varietal
Zanahorias

pág. 71

Origen y composición
nutritiva

**La protagonista:
¿Quién es y qué nos ofrece?**

pág. 76

Producción
La zanahoria en el mundo

pág. 78

Agroalimentación
Las empresas y el mercado

pág. 79

Situación nacional
El mercado en España

pág. 82

Maquinaria
La recolección de la zanahoria

pág. 84

Entrevista
Zanahorias todo el año

pág. 86

Posrecolección
Lavado y acondicionado

pág. 90

Normativa
La calidad

pág. 92

Posrecolección
La conservación

pág. 94