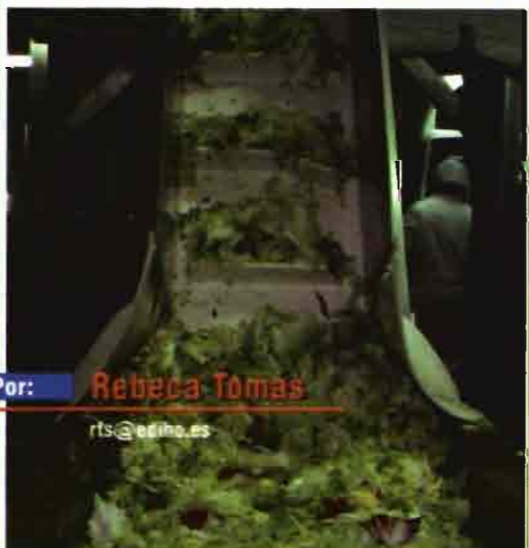
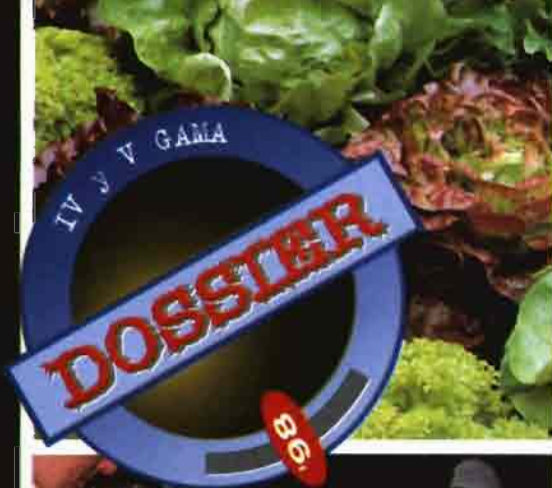


El consumo de frutas y hortalizas ha pasado por varias modas. Desde que se consumía el producto estacional, pasando por la evolución en la tecnología de producción, posrecolección, transporte y logística, que han permitido el consumo de «todo» durante «todo el año», ha llegado la época de simplificar la vida al consumidor.

El consumo de frutas y hortalizas se ha convertido, en términos de salud, en una necesidad y las tendencias -igual como ocurre en la moda- perfilan a la IV y V Gama (y a sus variantes de productos frescos listos para el consumo) como los sistemas más eficaces de servir a un segmento de consumidores que con poco tiempo para las comidas son conscientes de la necesidad de consumir frutas y hortalizas frescas.

IV, V Gama, ... O simplificar la vida al consumidor



Por: **Rebeca Tomas**

rts@edie.es

Foto: Ronda Fruits

Las IV y V gama se han convertido hoy en día en elementos indispensables de la alimentación para los consumidores que buscan ganar tiempo en la preparación de la comida. Los fabricantes no cesan de innovar y de abrirse camino en un mercado que se encuentra en un relativo estancamiento. Su progresión es lenta, y necesita una gran dosis de imaginación y nuevas perspectivas para su completo desarrollo. Además, el precio de la IV y V gama desfavorece en muchos casos al producto, dificultando todavía más su aceptación entre los consumidores.

Los Estados Unidos son, sin duda, los pioneros de este tipo de consumo. Se estima que la industria crezca hasta alcanzar los \$19 billones en 1999, frente a los \$6-8 billones de 1996. Desde Europa se ha venido observando el boom y gradualmente, ya sea con los propios productos o mediante la importación, se ha ido adoptando esta nueva forma de consumo.

Dentro de la IV gama, el producto más consolidado es la ensalada; aunque existen iniciativas como la de incluir en el paquete complementos a las hortalizas, como aliñados, quesos, etc., no evoluciona. Algunos productos como las hierbas frescas comienzan su andadura en este tipo de mercado. El fabricante busca ante todo un producto que seduzca al consumidor, encontrando el que más se adapte a sus necesidades.

Cantidad y calidad

En los últimos años se ha observado un aumento de consumidores que viven solos o en pareja y que por lo tanto necesitan un producto totalmente diferente al que se consume en un hogar de familia. La cantidad de producto a comprar se reduce considerablemente, por lo que el envasado en cantidades pequeñas se convierte en la mejor solución. Son uno de los principales puntos de mira de las empresas dedicadas a la confección de la IV y V gama.

Asimismo, la tendencia a comer fuera de casa, tanto por cuestiones de trabajo como para los escolares en la mayoría de países europeos (el comienzo del curso escolar es una de las épocas de mayor venta), ha desarrollado una línea de productos envasados a menudo en paquetes rígidos y listos para comer en cualquier lugar. Muchas compañías están dirigiendo sus esfuerzos en crear envases y productos para niños, tales como zanahorias peladas y cortadas acompañadas con algún tipo de salsa.

Por poner un ejemplo, en Irlanda el 20% de las comidas se hace fuera del hogar, lo que indica un alto potencial de crecimiento, ya que en Estados Unidos es del 52%. La cuarta gama representa en este país el 10%, mientras que en Irlanda representa el 2%, con una clara tendencia a subir. Comenzaron las ensaladas, pero poco a poco se van introduciendo frutas y otras hortalizas cortadas en pequeñas cantidades para el consumo individual: aproximadamente el 70% del volumen total de producción de artículos hortícolas de IV gama está formado por lechuga, repollo, zanahorias, cebollas, patatas, apio, brócoli y coliflor. Se asegura que en unos 5-10 años el 25% de la producción hortícola será comercializada en forma de producto procesado; en la actualidad constituye alrededor del 10% de la producción.

Otras de las tendencias es la del consumo de comida ligera, rica en nutrientes y a poder ser cultivada en condiciones respetuosas con el medio ambiente y con el hombre, libres de pesticidas. En la IV y V gama los consumidores encuentran un producto de conveniencia, con buen sabor y saludable. Es por ello que el cuidado en el procesado de fruta y hortalizas frescas para



mantener un buen aspecto, aroma y sabor es un punto especialmente importante en la confección de la cuarta y quinta gama.

Tras este aspecto se encuentra el factor clave, que es la perecibilidad de los productos, afectando principalmente a la fruta. Son productos que contienen tejidos vivos, con las mismas características que los productos frescos. No obstante, estos tejidos no ex-

ción la piña y el melón cortados, además de los cítricos, manzanas, fresas, kiwis, plátano, melocotón o sandía.

Un mundo de ventajas

El consumo de hortalizas y frutas de cuarta y quinta gama ofrece un gran número de ventajas:

- reducción del tiempo de preparación de las comidas

- calidad uniforme y constante de los productos durante todo el año

- facilidad de acceso a productos saludables

- facilidad de almacenamiento, ya que al ser porciones requieren menos espacio

- reducción del manejo, con lo cual aumenta la sanidad e higiene del producto

- aprovechamiento del

Entre los productos que recientemente han sido introducidos dentro de la cuarta gama se encuentran las hierbas frescas aromáticas; en el caso de la fotografía superior han sido envasados en plástico rígido

Aproximadamente el 70% del volumen total de producción de artículos hortícolas de IV gama está formado por lechuga, repollo, zanahorias, cebollas, patatas, brócoli y coliflor.

híben las mismas respuestas fisiológicas que los tejidos vivos y normales de la hortaliza o fruta sin procesar. Aunque las frutas presentan todavía una mayor dificultad en el procesado y mantenimiento, han tenido una gran acepta-



En la fotografía de la derecha se muestra un ejemplo de las posibilidades de presentación de una ensalada de IV gama: aliñado, surtido de quesos y picatostes. Arriba, otro de los productos de IV gama



producto al 100%, es decir, reducción de las pérdidas

- posibilidad de inspeccionar la calidad del producto en la recepción y antes de usar.

Actualizando los equipos de procesado

El aumento del consumo de productos procesados ha

Se asegura que en unos 5-10 años el 25% de la producción hortícola será comercializada en forma de producto procesado; en la actualidad constituye alrededor del 10% de la producción

hecho que las instalaciones y los equipos utilizados para su confección se modernicen. La maquinaria de lavado, centrifugado y cortado ha ido mejorando para manejar un mayor volumen de productos y mejorar la calidad del proceso y del producto acabado.

También ha mejorado la tecnología de empaque, tanto



en cuestión de automatización del envasado como de calidad del producto y mantenimiento del mismo. Las compañías productoras de películas plásticas han invertido sus esfuerzos en investigación y desarrollo para alargar la vida de las hortalizas y fruta procesadas en fresco. Disponemos ahora de una gama de envases específicos para cada producto, ya sea en envase de plástico, en bandejas con film o en plástico rígido.

La conservación del aroma del producto cortado es un gran reto a resolver. Asimismo, los olores de la fermentación son otro aspecto

importante a considerar para ofrecer un producto agradable no sólo a la vista sino también al paladar. Un paso más es el de incluir acompañamientos al producto o envases atractivos que aumentarán el potencial de compra.

Los productos procesados tanto de IV como de V gama pasan por una serie de operaciones unitarias que generalmente se llevan a cabo en salas de baja temperatura para su correcta conservación:

- llegada del producto
- almacenado
- selección
- lavado

Existen productos listos para comer en cualquier lugar; este es el caso de la ensalada de la fotografía, envasada en tarrina de plástico rígido y con numerosos ingredientes

- y desinfección
- reducción del tamaño mediante el cortado
- clasificación por tamaño y defectos
- operaciones de eliminación del agua mediante centrifugación, aire forzado o



El envasado es uno de los puntos importantes en los procesados, tanto por cuestiones de calidad como de marketing



La piña fue uno de los primeros frutos utilizados en la cuarta gama

Variedades específicas para IV y V gama

Existen una serie de cultivos específicos para la industria procesadora, puesto que estos productos, tras el manejo, pueden presentar una alta perecibilidad. Es importante la utilización de variedades de larga vida o muy resistentes a alteraciones tras el cortado o la cocción.

Conscientes del creciente consumo de productos de cuarta y quinta gama, las empresas de semillas han desarrollado variedades de semillas que satisfacen las necesidades de los productos procesados, como es el caso de la escarola de la fotografía, que destaca por su poca sensibilidad al espigado.

Foto: S & G Semillas



mallas vibratorias

- envasado
- empacado y paletización

V gama, el más difícil todavía

En el caso de la V gama tras el corte de los productos se procede al envasado al vacío, cocción y pasteurización, refrigeración rápida, cadena de frío y distribución. Si en la IV gama es esencial la cadena de frío para conservar la calidad de los productos, en la V gama es, si cabe, más importante. El motivo es que las frutas y hortalizas han sufrido una desorganización total de sus células, con rotura de membranas y paredes, y la consiguiente liberación de jugos y contenidos celulares. Esto hace que se trate de un material «muerto» muy susceptible de ser invadido por



un gran número de microorganismos. Todos los factores que reduzcan el nivel inicial de gérmenes y retrasen su proliferación mejorarán la calidad y vida útil del producto.

La V gama ha ido en cierta manera a remolque de la IV, esta última con muchos más recursos para darse a conocer al público y mejor aceptada que la primera, vista como un producto muy industrial.

Entre los productos que se utilizan en quinta gama aparecen las zanahorias, las patatas, el apio, la acelga, la endivia, la remolacha, el maíz, legumbres, cebollas y cada vez más frutas como la manzana o la pera.

Una vez los productos de IV y V gama estén totalmente establecidos, el sector seguirá innovando. De momento vamos hacia la gama biológica, pero las ideas no cesan.

Aunque la perecibilidad de las frutas dificulta su uso para la cuarta y quinta gama, productos como el melón, la sandía, la piña o la pera se comercializan cortados en pequeñas porciones listas para su consumo. En la fotografía inferior, escarola, lechuga variada y acelgas de cuarta gama



Para saber más...

- Revista FLD, Junio 1997. Nº 78
- Revista FLD, Junio 1998. Nº 105
- Revista Horticultura nº 117. Noviembre 1996
- Revista Suplemento Salades Haute Définition, editada por l'Echo y Fruits & Légumes
- Revista American Food and AG Exporter. Junio/Julio, nº 3