

Lavado y Cortado

Frambuesa, arándano, fresa, naranja

Exigencias o retos de la IV gama

- La IV gama continúa creciendo, pero los productos no han terminado de desarrollarse, y surgen retos y exigencias de mercado que se deben tomar en cuenta: asegurar las producciones y mejorar los procesos de lavado

Pedro Alonso

alonso03@supercable.es

Nadie discute en nuestros días que la IV gama es el producto o grupo que más crece dentro de su sección de perecederos y sus productos aportan unas ventajas muy claras, pero esto no quiere decir que sean productos que no encuentren dificultad. Realmente se enfrentan a retos y a exigencias del mercado muy grandes cada día. Por un lado, la producción no esta asegurada y, por otro, están los procesos de lavado (las tecnologías del envasado y educación general de los integrantes de la cadena).

Material vegetal disponible

Es decir, los productos vegetales no han terminado de desarrollarse y además, los ajustes en campo no son tan sencillos de mantener. Y una vez que las empresas han sido capaces de cambiar sus sistemas de cultivo, del cultivo en caballón a la mesa, ha obligado a cambiar la estructura de los aperos y maquinarias.

Es decir, de caballón de 25 o 50 a mesas de 1,20 o 1,50 m, esto permite unos ahorros de costes, especialmente en lo que se refiere a personal porque la mayor parte de los trabajos se pueden mecanizar. Existirá, entonces, menos personal, menos control a nivel de aprovisionamiento, menos vida útil del producto, menor diferencia



en cuanto a textura o sabor entre los diferentes productos, problemas de asegurar densidad, mayores problemas sobre la calidad de semillas (vigor y uniformidad) y coste de la semilla; ya que utilizamos grandes cantidades de semilla.

Lechugas, entre 6 a 10 millones/ha; espinaca, entre 4 y 6 millones/ha; mizuna entre 7 y 10 millones/ha, tats-yoy entre 6 y 8 millones/ha

El mercado ve muy interesante el formato de las baby leaf, pero sólo se utilizan para decoración y para un segmento muy pequeño dentro de la restauración.

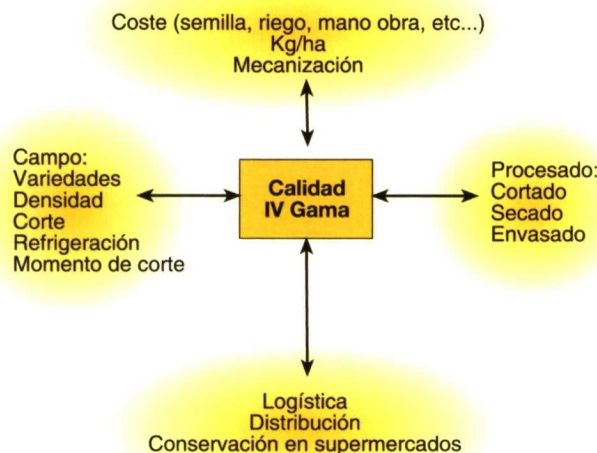
Los productos enteros deben ser seleccionados especial para IV Gama, aunque ahora tenemos además de los formatos tradicionales, contamos con una cantidad de nuevos tipos de hojas y estructuras que nos permiten obtener formas sugerentes y llamativas de un tamaño del bocado sin necesidad del troceado, lo que permite competir con la baby leaf y completar las posibilidades de los productos en formato tradicional, con una serie de ventajas: Mejor sabor y diferencias entre todos los tipos, mejor control de aprovisionamiento, mejor vida útil de las ensaladas resultantes, menor cantidad de semilla y asegurar densidad.

Nuevos conceptos

Multileaf, un corte, hojas del tamaño de un bocado... Con las nuevas genera-

Listo y preparado, para llegar y cocinar. Las nuevas formas de productos invaden los supermercados, una muestra de ello son los "Stir Fry Wok", como el de la foto.

Esquema del proceso de IV Gama para lograr productos de calidad.



distribución



gama de productos y el formato de estas variedades no se mantiene constante durante todas las épocas del año. Con lo cual el producto resultante la ensalada no será uniforme.

En épocas como primavera tardía, verano y otoño no podemos contar con la mayoría de los tipos en las zonas más importantes de producción.

Fijar la densidad y poder evitar ciertas consecuencias como son la subida a flor, la excesiva densidad, así como decoloraciones por motivos de salinidad o de no-adaptación a los periodos excesivamente fríos o excesivamente cálidos

Además de esto, puntos muy importantes para que una línea pueda desarrollarse y para que se produzca una mejora en el cultivo, son los costes de producción, porque al final el agua, el abonado y las labores son las mismas, pero no tengo menos kilos por hectárea. Aunque ajustar los marcos de plantación y poder ver la adaptación a la mecanización, serán las primeras fases que deben superar estos nuevos materiales. La recolección mecánica e incrementar el rendimiento para reducir costes de producción serían un punto importante de apoyo a esta gama de productos.

En definitiva, y lo que ha pasado en otros países parece que están llegando aquí mucho antes de lo que se pensaba. Aunque podemos decir que las siguientes referencias: 4 Estaciones, Gour-

Además de los formatos tradicionales, contamos con una cantidad de nuevos tipos de hojas y estructuras que nos permiten obtener formas sugerentes y llamativas de un tamaño del bocado sin necesidad del troceado.

Nadie discute en que la IV gama es el producto o grupo que más crece dentro de su sección de perecederos y sus productos aportan unas ventajas muy claras. La imagen muestra novedosas presentaciones de este tipo de productos.



ciones de lechugas, Salanova de Rijk Zwaan o Multileaf de otras compañías, se han abierto nuevas posibilidades de desarrollo y crecimiento.

Tanto al utilizar estos tipos para reemplazar los tradicionales evitando la oxidación y incremento de la respiración en el interior de las bolsas de mezclas, como desarrollar nuevas mezclas o mo-

noproductos, que nos permita una mayor vida útil, un mejor aspecto del producto, mejores diferenciación en los sabores del producto, etc.

Esto parece que pinta interesante, ya que los problemas que se nos planteaban con las babyleaf se resuelven parcialmente, pero el gran problema que tenemos actualmente es que la

Hoy, los productos de IV gama evitan la oxidación e incrementan la respiración en el interior de las bolsas, permitiendo una mayor vida útil y un mejor aspecto de los productos

met, ensalada variada, esca-rola y espinaca mantienen el 80% del volumen. La mayoría de las empresas no se paran y están muy preocupadas de innovar y obtener hojas de formas sugerentes y colores atractivos, pero sobre todo con sabores que sorprendan.

Formas de consumo nuevas como "Stir fry Wok" o "Salteado de Hojas", inundan los lineales del Norte de Europa, marcando las tendencias y, tenemos al mercado inglés, con una excesiva obsesión por lo saludable. Si esto se

une a los desarrollos de envases, podemos ver cómo se piensa en facilitar al máximo el trabajo al consumidor. Por ejemplo, la espinaca que se puede hacer en el microondas sin siquiera sacarla del plástico, guisantes con judías y otra serie de verduras para el microondas. Todo ello, nos permite variar platos con gran facilidad. Si hace unos años veíamos un par de referencias, hoy encontramos más de quince sólo en los mercados del Norte de Europa.

Pero además surgen nue-

vas exigencias en los mercados, entre las cuales se puede mencionar la incorporación de comidas étnicas o formas saludables de consumir vegetales, que se unen para desarrollar nuevos segmentos dentro de la IV gama.

Los cambios que se esperaban en productos muy apreciados por los mercados (como son el tipo romano y los productos con color), no han llegado a la industria, si a esto sumamos la estandarización de productos como son los productos asiáticos, todo ello permitirá que a pesar de no ocupar un volumen importante, la mayoría de los supermercados se dejan llevar por esa carrera de llevar el producto más novedoso y más imaginativo al consumidor.

Para saber más...

Los últimos artículos sobre IV gama publicados en la Plataforma Horticom se pueden leer en:
www.horticom.com

- La IV gama cumple la mayoría de edad en Europa
www.horticom.com?69277

- Situación de la IV gama en España
www.horticom.com?67655

- Optimización del proceso de obtención de pera en IV gama
www.horticom.com?65944

- IV gama: tendencias de desarrollo e innovación
www.horticom.com?63998

Nuevas tendencias en el procesado y comercialización de fruta fresca cortada
www.horticom.com?61667

- Percepción del valor de frutas y hortalizas
www.horticom.com?64637

El Norte de Europa prefiere la IV Gama. En el Reino Unido tienen una excesiva obsesión por lo saludable y en otros mercados ya se ven productos novedosos como los "Stir fry Wok"



¡NOVEDAD!
Túnel de enfriamiento



EL ESPECIALISTA DE LA CUARTA GAMA



Sistema de lavado



Línea monobloque de pelado y corte de patatas y zanahoria



turatti
THE FUTURE TODAY

TURATTI S.r.l. Viale R. Margherita, 52
30014 CAVARZERE (VE) Italy - info@turatti.com
www.turatti.com - Tel.: +39 0426.310731 - Fax +39 0426.310500