Información de Poscosecha

"Group Reunión" anual en Bélgica

Horti Media Europe

La localidad de Meise, en las afueras de Bruselas acogió los días 28 a 30 de abril 2004 la reunión anual de HME, Horti Media Europe, formado por las principales editoriales de revistas hortícolas de Europa y que abarca un total de casi 300.000 suscriptores y en torno al millón de lectores.

En las instalaciones del castillo que hay en el Jardín Botánico Nacional se reunieron los participantes en esta ocasión: Alemania (Taspo y otras publicaciones de Thalacker), Bélgica (Fleur Creatif), España (Horticultura, Bricojardinería & Paisajismo), Finlandia (Asociación de Productores), Francia (Lien Horticole), Holanda (Bloemisterij y otras publicaciones de Reed Business Information) y el Reino Unido (Grower y otras publicaciones del grupo Nexus). Italia (Flortecnica) excusó su presencia pero envió sus puntos de vista al encuentro.

La presidencia pasó en esta reunion de Justus Graffssman (Alemania) al representante Jomi Hemschoote (Bélgica), al tiempo que se eligió como vicepresidente a Geert van Oosterhout (Holanda).

Para saber más...

www.hortimediaeurope.com

Envasado

Nuevo film que permite cocinar a presión constante

Hortalizas frescas en microondas

La firma Plasticaen ofrece un nuevo film plástico para cocinar por medio del horno microondas. El film Cook'in Sap (cocinado interior) permite cocinar a presión constante durante todo el proceso de la hortaliza fresca.

La presión del vapor generada asegura que el alimento introducido es perfectamente cocido siempre de la misma forma. De acuerdo con el fabricante las ventajas son varias: El cocinado a vapor retiene el gusto y las propiedades organolépticas de los productos, la cocción rápida, uniforme y siempre de igual resultado en el microondas.

Y también asegura un almacenaje notablemente más prolongado que los plásticos comunes.

Para saber más...

export@plasticaen.fr

Periódico digital, su punto de información diaria en Internet
www.horticom.com/news





Tecnología de Poscosecha

CO_2 en cascada

Frío económico y ecológico

El anhídrido carbónico en cascada es una tecnología que está en consonancia con las respuestas de Air a través de sistemas respetuosos y ecológicos, al tiempo que energética y económicamente viables; en ellos, como complemento para las instalaciones que necesitan temperaturas menores de cero grado se propone el uso de CO_2 como fluido secundario refrigerante en cascada por un sistema centralizado que usa amoníaco u otro refrigerante como fluido primario.

Estos sistemas reducen a un mínimo la cantidad de fluidos refrigerante potencialmente peligrosos (como el amoníaco=R 717) o extremadamente difíciles de manejar y caros (R 404 A, R 505 etc.) y los confinan al ámbito de la sala de máquinas.

La firma Air, está especializada en la instalación de sistemas de refrigeración y preenfriamiento; cuenta con soluciones especiales para la prerefrigeración de productos específicos como melón, melocotón, etc.

Para saber más...

aihrsl@ya.com

Información de Poscosecha

Sammo Ibérica sigue la tendencia

Trazabilidad de los productos

En los últimos tiempos se ha hablado y escrito mucho a propósito de tutela del consumidor y control de los pasos de la cadena entre el productor y el consumidor. Es por esta razón que Sammo está trabajando para aplicar a sus líneas de trabajo sistemas de control y supervisión de las diferentes fases de trabajo.

Los sistemas informáticos están completamente abiertos a la aplicación de sistemas externos de control.

Por ejemplo; los bienes entran en la línea de trabajo identificada por medio del lote, de la partida con su historial que puede ser constituido por: el productor, el lugar, la fecha de la cosecha etc. En este punto las máquinas cumplen una subdivisión del producto en base a las exigencias del mercado, o sea color, peso, diámetro y eventuales defectos. Sucesivamente los bienes se confeccionan y a la confección se aplica un simple código de barras que conserva la primera información (productor, lote, zona de producción, etc..) mientras los sistemas comunican la ulterior subdivisión por calidad externa e interna. Ha creado así todas las informaciones del proceso de la hilera de «pre-entrega» a la gran distribución o a cualquier centro de venta.

Para saber más...

www.sammoiberica.es

