



Incremento de las ventas y reducción de la merma

Frescos más frescos

Con los productos frescos convertidos en uno de los principales factores de diferenciación para los distribuidores, la directora del Departamento de Calidad e Inocuidad de Aqualife, Inmaculada Rodríguez Mora, explica la importancia de los equipos de nebulización para conseguir alimentos más saludables, mejor conservados y con mayor calidad organoléptica.

Aqualife comenzó a introducir sus equipos de nebulización de agua en el sector agroalimentario en el año 2000, manteniendo la humedad relativa del ambiente e influyendo positivamente en la conservación de los productos frescos.

“El objetivo de nuestros equipos es proporcionar un ambiente en el que no se produzca una pérdida de agua del producto por diferencia de presión hídrica. De esta forma, sin llegar a mojar el producto, se consigue que se evite la evaporación de agua del producto fresco, con la consiguiente ralentización en otros procesos de degradación post-cosecha, consiguiendo excelentes resultados tanto a nivel de disminución de merma de producto como de calidad organoléptica”, explica la responsable de Calidad e Inocuidad de Aqualife, Inmaculada Rodríguez Mora, lamentando que “la humedad es el cuarto factor a tener en

cuenta en la conservación de alimentos, pero es el gran olvidado”.

“Todo el mundo sabe que con el incremento de la temperatura, el desarrollo de los microorganismos y con el paso del tiempo disminuye la vida del producto, pero no se ha trabajado mucho la influencia de la humedad en la conservación de los alimentos”, reflexiona.

La reducción de la merma está directamente ligada a la mejora de la humedad del producto fresco, lo que redonda en una mayor productividad en las ventas. Por su parte, la mejora de la calidad organoléptica, empezando por el aspecto visual, se traduce en que los consumidores aprecian un producto con más calidad, menos degradado y, por tanto, más apetecible para su compra. “Y todo ello sin olvidar que facilitamos al consumidor una nueva experiencia de compra, obteniendo



productos más saludables, conservados de forma natural y que son respetuosos con el medio ambiente”, prosigue la portavoz de la compañía barcelonesa.

La tecnología de Aqualife comenzó a aplicarse inicialmente sobre la sección de pescadería, “obteniendo resultados muy satisfactorios que hicieron que en pocos años nos convirtiéramos en líderes del sector”, se enorgullece Rodríguez Mora. A partir de 2006 comenzó el desarrollo de la tecnología de alta frecuencia para crear los ambientes de humedad relativa controlada, introduciendo estos nuevos equipos en la conservación de frutas y verduras (tanto en murales como en islas) y, posteriormente, en las vitrinas cárnicas.

Actualmente, los sistemas de nebulización de Aqualife también se pueden encontrar en otros sectores, como cámaras de refrigeración y conservación, floricultura, buffets, bodegas y vinaterías, elaboración de tabaco y curtidos de piel. “El sistema es efectivo para todo tipo de productos donde un exceso de pérdida de humedad produce una degradación más rápida”, apostilla la responsable de Calidad e Inocuidad.

Quantificación de los beneficios

Desde Aqualife se han realizado varios estudios, en colaboración con universidades y centros de investigación, sobre los beneficios de la humidificación en las reducciones de las mermas y en las mejoras de las cualidades organolépticas de los frescos.

Así, por ejemplo, para la fruta en expositor se consigue una reducción del 8% en la merma

después de siete días, mientras que en la verdura este porcentaje se eleva al 25%, según un estudio realizado por la Universidad de La Rioja, en 2012.

Para los productos cárnicos, las mermas directas en los productos con sistemas Aqualife se redujeron hasta un 4% en cuatro días de almacenamiento en vitrinas, según un informe elaborado, también en 2012, por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA).

Por su parte, la merma en pescado llega a reducirse hasta un 7% tras 50 horas de exposición, según se indica desde la Universidad de Zaragoza, en un estudio publicado hace diez años. A estas mermas, además, deben añadirse las producidas por los residuos de los productos generados para mejorar el aspecto visual del producto expuesto, como es el caso del fileteado de carnes.

En definitiva, y según Inmaculada Rodríguez, “la instalación de los equipos Aqualife comporta un rápido retorno de la inversión, materializado por la disminución en la pérdida de producto; existe tanto un efecto directo, por el decremento en las mermas de los propios productos debido a la cantidad de agua de producto evaporada, como un efecto indirecto reflejado en la pérdida de producto final por su deterioro antes de la venta al consumidor”. Estos dos factores, unidos al mejor aspecto del producto fresco, que lo hace más apetecible al consumidor, implican que los equipos Aqualife “sean el gran aliado del *retailer* de



“Facilitamos una nueva experiencia de compra con productos más saludables”
Inmaculada Rodríguez

producto fresco”. Además, según diversos estudios, está comprobado que estos sistemas ayudan a incrementar las ventas entre el 5% y el 20% de la sección, potenciando fundamentalmente la adquisición por impulso.

Los sistemas de Aqualife cuentan con varias certificaciones que garantizan su calidad, inocuidad, excelencia y la protección del consumidor, como ISO 22000, IQNet e ISO 9001. “Los consumidores obtienen productos que han conservado mejor sus características iniciales, pues al evitar la pérdida de humedad hemos ralentizado los procesos de degradación naturales; todos los estudios realizados nos demuestran una mejor conservación tanto de las propiedades organolépticas como de parámetros de maduración, haciendo que los productos sometidos a los sistemas Aqualife puedan considerarse más frescos”, apunta Rodríguez Mora.

Sostenibilidad y nuevos desarrollos

En el actual contexto de eficiencia medioambiental, los equipos de Aqualife son “sinónimo de sostenibilidad, desarrollados con tecnología propia y garantía medioambiental”, afirma la directiva, destacando que contribuyen al ahorro energético puesto que la nebulización tiene un efecto de enfriamiento adiabático, lo que

implica que disminuyan las necesidades de refrigeración.

Los sistemas Aqualife se desarrollan a medida de las necesidades de la sección y tipo de exposición (ya sean murales, islas, mostradores...). Utilizan agua fría de red que se filtra, depura y desinfecta en continuo con una lámpara UV. Cuentan con sistemas de control de su funcionamiento para asegurar un nivel de humedad constante y parada en caso de detección de fallos. Y gracias al programa de gestión y control de los equipos, éstos cumplen con todas las disposiciones de las autoridades sanitarias y guías de buenas prácticas del sector, tanto en aspectos de sanidad ambiental como alimentaria. Así, tanto el montaje como el mantenimiento cuentan con un estudio de HACCP de análisis de riesgo y control de puntos críticos.

Cuando la tienda está cerrada y en ausencia de personal, de forma automatizada se realizan las labores de higienización que facilitan la inocuidad y protección del consumidor.

“En la actualidad una de nuestras prioridades es la automatización y la incorporación del control remoto de nuestros equipos a fin de poder tener un mayor control de su correcto funcionamiento sin implicar un trabajo adicional para los usuarios de los equipos, ganando rapidez, fiabilidad y facilidad en su manejo”, concluye Inmaculada Rodríguez Mora.

J.C.L.