

El Centro Tecnológico de Conservas Vegetales se centrará en los productos de IV y V gama

Agricultura invierte 1,2 millones de euros en la construcción del centro en Calahorra

La búsqueda de alternativas productivas a la industria conservera riojana para adaptarlas a la demanda del mercado, más dirigida a productos precocinados y de consumo rápido que a las tradicionales conservas vegetales es uno de los objetivos que persigue la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico con la construcción en Calahorra del Centro Tecnológico de Investigación de Conservas Vegetales (CTICV). El centro dirigirá sus recursos a los productos de IV y V gama; esto es: los mínimamente procesados (ensaladas listas para consumir, por ejemplo) y los platos preparados. La inversión prevista por el Gobierno autonómico es de 1,2 millones de euros para la construcción y dotación del edificio, que se ubicará en una parcela del polígono Tejerías cedida por el Ayuntamiento de Calahorra.

Mientras que el consumo de conservas vegetales tradicionales está cayendo de forma imparable en España desde 1997 (de 250 millones de kilos se ha pasado a 190 millones en 2001), no cabe duda de que los productos de IV y V gama están cubriendo su hueco en el mercado. Las ventas de hortalizas mínimamente procesadas (IV gama) se ha cuadruplicado desde 1998 y los precocinados (V gama) han experimentado un crecimiento del 20% entre 2002 y 2004.

Son datos que se extraen del estudio realizado por la empresa Infocenter y que ha servido de base a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico para proyectar el futuro Centro Tecnológico de Investigación de Conservas Vegetales. Si nadie cuestio-

na la calidad de los productos agroalimentarios riojanos tanto frescos como procesados, tampoco se puede poner en duda que las industrias conserveras de esta comunidad son, en general, pequeñas y poco tecnificadas. Es un sector fuerte en la economía riojana ya que supone el 9% de las ventas totales de la industria con 375 millones de euros anuales y ocupa a 2.400 personas (el 7,5% de industria). Y tampoco son malas las cifras en el ámbito nacional, puesto que de las 68 empresas riojanas (11% del total nacional), 8 están entre las primeras del sector en España. Pero, aun así, sufre de una serie de debilidades a las que el Gobierno autonómico, con el apoyo del sector, quiere atajar con la base tecnológica adecuada.

Los objetivos que tiene este centro son desarrollar tecnológicamente al sector, mejorar la introducción de los productos en las grandes redes de distribución y potenciar la imagen de calidad del sector. Para ello habrá que desarrollar nuevos productos elaborados, modernizar las líneas de producción e instalaciones y buscar soluciones a la compra de materias primas. Siempre con una premisa: evolucionar a medida que lo hace la sociedad y tener en cuenta que ésta está integrada por familias de tamaño reducido, que se preocupan por una alimentación sana, que tiene un mayor poder adquisitivo y que disponen de poco tiempo para cocinar.

Investigación

Con estos condicionantes generales, el CTICV desarrollará las siguientes líneas de investigación:

- materias primas (variedades, optimización de su manejo, parámetros de almacenamiento),
- procesos productivos (optimización de procesos existentes, estudio de alternativas, desarrollo de los parámetros y nuevos procedimientos),
- ingeniería de proceso (optimización del equipo existente, desarrollo de prototipos),
- producto final (desarrollo de recetas, vida útil, características organolépticas),

- tratamientos térmicos (condiciones de cocción, optimización de procesos de calentamiento-enfriamiento), y
- envasado (materiales, formatos y presentación del producto, condiciones especiales durante el envasado).

El centro se ubicará sobre una parcela de 2.990 metros cuadrados en el polígono Tejerías de Calahorra cedida por el Ayuntamiento de la localidad y estará

financiado íntegramente por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico. La gestión, como ha ocurrido con otros centros tecnológicos, correrá a cargo del sector. La inversión prevista es de 1.254.288 euros, de los cuales 732.522 se destinarán a la obra civil e instalaciones y el resto a equipamiento mobiliario. Las obras comenzarán el próximo mes de octubre y estarán concluidas entre mayo y junio de 2006.

El edificio, con una superficie de 790,6 metros cuadrados, además de una zona de oficinas, analítica y multiusos, contará con una planta piloto con distintas salas: almacén, elaboración, tratamientos térmicos, envasado y almacenamiento del producto final. Uno de los aspectos más novedosos es la sala blanca para desarrollar las operaciones más críticas del envasado y la preparación de los productos.



IV GAMA

Mercado europeo: 300.000 toneladas

Tasa de crecimiento: 10% anual

Ventas sobre el mercado de hortalizas: 1%

Principales países exportadores: Estados Unidos, Francia y Alemania

Principales países importadores: Perú, Francia y China

Empresas líderes: Florette y Bonduelle

Productos:

- ensaladas
- salteado de verduras
- vegetales cortados
- cremas y salsas

Presentación:

- bolsa o tarrina para 3 ó 4 personas
- caducidad: 5 a 7 días
- envasado en atmósfera modificada
- envases activos (mejoran las cualidades del producto)

V GAMA

Mercado europeo: 60.000 toneladas y 20.000 litros
Tasa de crecimiento: 19,6% entre 2002 y 2004

Productos:

- pizzas
- gazpacho y cremas
- arroces y combinados
- tortillas
- ensaladas
- callos y migas
- empanadas
- pollo asado



Presentación:

- en tarrina lista para comer para uno o dos comensales
- se mantienen en frío y sin oxígeno
- tecnología *sous vide* (envase al vacío y tratamiento térmico)
- envases inteligentes para prolongar la fecha de caducidad