



es calidad

FÉLIX MARTÍNEZ MACÍAS
Responsable de Calidad



www.vicenteperis.com

El Origen

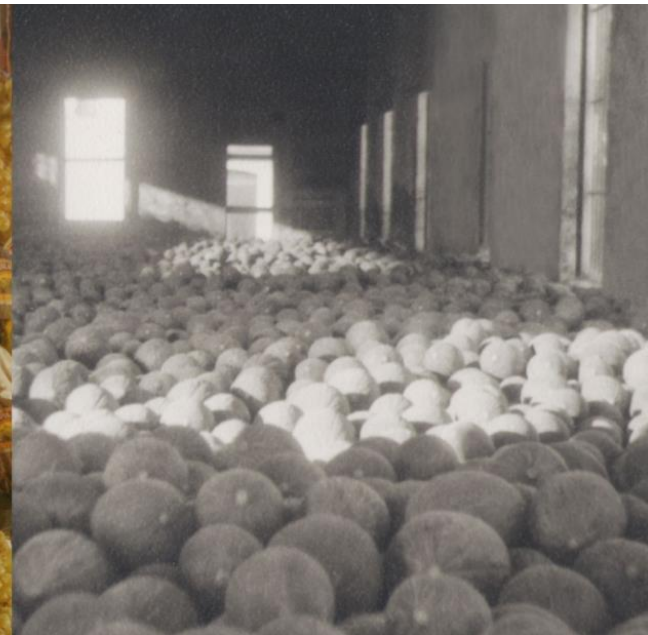


Empresa familiar. D. Vicente Peris, fundador de la empresa allá por 1944, creó la primera “marca” de melón para los mercados de Madrid y Barcelona. Nació el melón “18 Quilates”.

“18 Quilates” es un concepto que nace en 1948 de la mano de Joaquín Crumols, en el Mercat del Born de Barcelona y de Vicente Peris, en Valencia. Este momento de vitalidad en los mercados catalanes vió nacer grandes marcas a la búsqueda de la excelencia gastronómica. El prestigio de la marca creció gracias a la calidad constante de las piezas, hasta contar con presencia obligada en las mejores fruterías del país.



<http://18quilates.es/>



Especialistas en fruta



Vicente Peris S.A. nació con el melón y la sandía como ejes de negocio. Con el tiempo se añadieron la calabaza, la cebolla tierna, el apio blanco y ... la IV Gama.

Los productos se obtienen de cultivos propios, compartidos y contratados. Son múltiples los caminos necesarios para garantizar al máximo la calidad.



El Valor de la Marca



Filosofía



Productos de Calidad

**Respetando
el medio ambiente**

Comprometidos con el bien social

**Garantizando
seguridad alimentaria**

**Un control exhaustivo de
principio a fin**



La IV Gama

La IV Gama se encuentra en plena fase de crecimiento en nuestro país, que ha registrado un comportamiento positivo incluso en periodo de crisis. El volumen de comercialización de frutas y hortalizas de IV Gama en España en 2010 ascendió a 70.6 millones de kilos (con un incremento del 6% frente al año anterior).

I GAMA FRESCO	II GAMA CONSERVA	III GAMA CONGELADOS	IV GAMA ?????	V GAMA PRETRATADOS
Productos frescos, no transformados	Productos en conserva, han recibido tratamiento para su conservación	Productos congelados	Productos frescos sin tratamiento, preparados para su consumo	Productos tratados (cocidos, pasterizados, etc.)
Todo tipo de productos	Todo tipo de productos	Todo tipo de productos	Frutas y hortalizas	Todo tipo de productos

La IV Gama



FRUTIFRESH

<http://frutifresh.es/>

Volverás a comer fruta

Experiencia positiva

La base: el sabor

Alimentarnos mejor

Mayor consumo

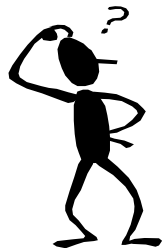
La IV Gama



El consumo de frutas y hortalizas **es esencial** dentro de una dieta equilibrada y sana

**APORTAN
A LA DIETA**

Fibra
Vitamina
Minerales
Fitonutrientes o fitoquímicos
(ej. antioxidantes)



**¿cómo favorecer
su consumo?**

**Ampliar y mejorar la gama de
Frutas y Hortalizas
saludables**

**Cuidar aspectos con impacto
positivo en salud: vitaminas,
minerales, antioxidantes, etc.**

**Vigilar aspectos con impacto
negativo en salud:
contaminación
microbiológica, residuos, etc.**



Requisitos de seguridad alimentaria

AGUA



MANIPULADORES



D D D

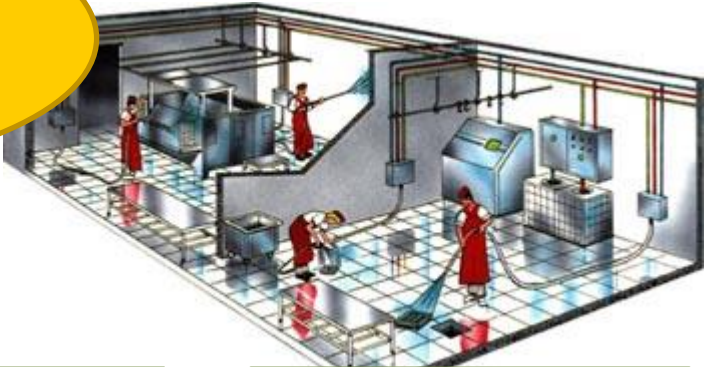


RESIDUOS

R P H T



MANTENIMIENTO



L + D

Requisitos de seguridad alimentaria

PROVEEDORES



Control LMR's

Homologación

GLOBALG.A.P.

TEMPERATURAS



Control Tª:

Salas de procesado
Cámaras recepción
Cámaras expedición

P C C s

Verificación y validación

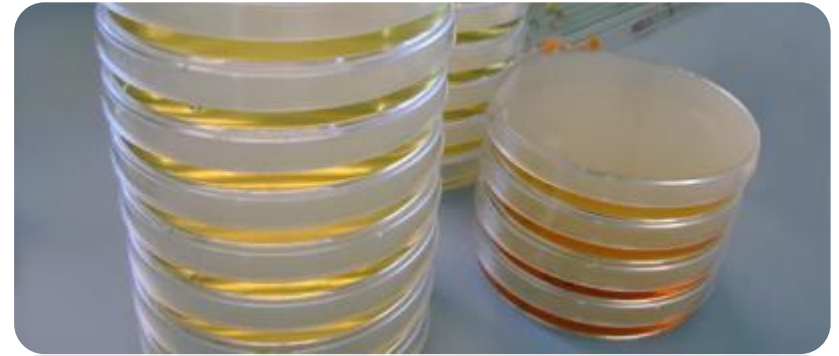
Liberación Positiva HPLC-PCR



Contaminación química

Multiresiduos, Metales pesados,
Cloratos, Percloratos, Fosfonatos,
Amonios cuaternarios.

Control Ambiental (manipuladores, superficies, vestuario)



Microbiología

Enterobacterias, Coliformes,
Salmonella, Listeria, E. coli,
Staphilococcus, Clostridium,

Innovación en frutas y hortalizas IV gama

DETERMINACIÓN DE LAS TASAS RESPIRATORIAS

PRODUCTO: Melón Piel de Sapo, troceado y en formato de 1/2 pieza.

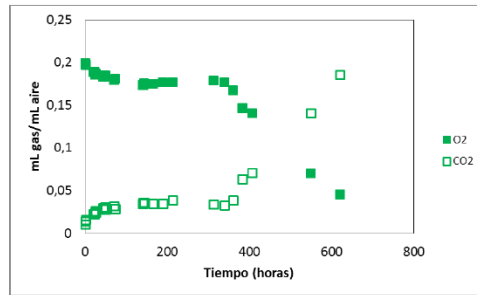


Figura IV.6. Evolución de gases en el espacio de cabeza en melón troceado almacenado a 4°C

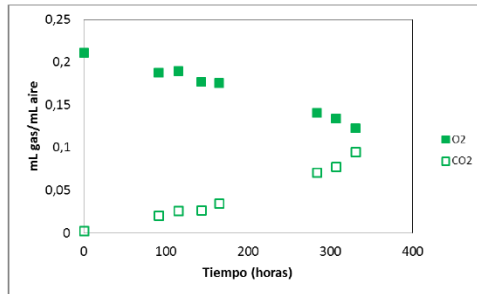
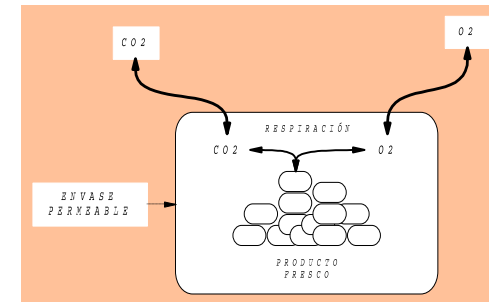


Figura IV.3: Evolución de gases en el espacio de cabeza en media pieza de melón almacenado a 8°C

Tabla IV.9. Tasas respiratorias de O₂ y CO₂ y coeficiente respiratorio para diferentes frutas y temperaturas de almacenamiento

Producto	T (°C)	TR O ₂ (mL O ₂ kg ⁻¹ h ⁻¹)	TR CO ₂ (mL CO ₂ kg ⁻¹ h ⁻¹)	CR
Piña 1/2	4	1,0 ± 0,9	1,1 ± 0,9	1,06
	8	0,53 ± 0,05	0,79 ± 0,08	1,50
	27	40 ± 15	60 ± 22	1,5
Piña troceada	4	0,74 ± 0,15	0,74 ± 0,15	1,0
	8	2,0 ± 0,2	2,3 ± 0,4	1,15
	27	18,2 ± 0,9	22,3 ± 0,7	1,23
Sandía 1/4	4	1,5 ± 0,5	1,3 ± 0,5	0,86
	8	1,87 ± 0,15	1,87 ± 0,15	1
	27	26 ± 2	20 ± 4	0,75
Sandía troceada	4	-	-	-
	8	2,24 ± 0,04	2,56 ± 0,04	1,14
	27	28,5 ± 1,5	30,4 ± 1,3	1,07
Melón 1/2	4	-	-	-
	8	5 ± 2	5 ± 2	1,00
	27	28 ± 2	28 ± 3	0,98

Tanto la emisión de CO₂ como el consumo de O₂ pueden ser utilizados para determinar la tasa de respiración de las plantas (Azcón-Bieto y Talón, 2000). La tasa respiratoria se define como la cantidad de anhídrido carbónico emitido y de oxígeno consumido por kg de fruta y por hora (Fonseca, et al., 2002).

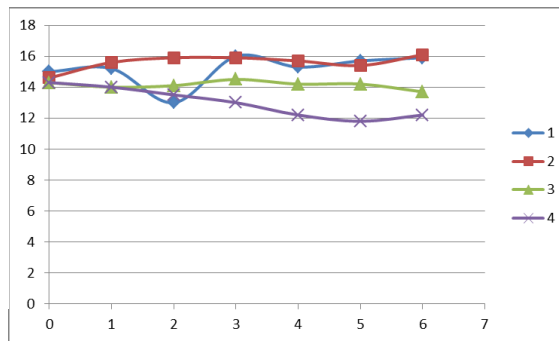


Innovación en frutas y hortalizas IV gama

DETERMINACION DE LA EVOLUCION DE GASES EN EL ESPACIO DE CABEZA DE LOS ENVASES

TIPO DE ENVASES: Tarrinas activas de polipropileno termoselladas

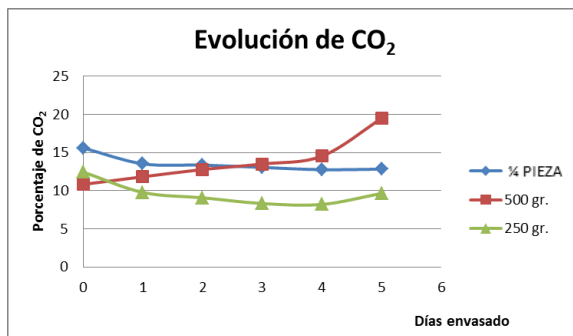
PRODUCTO: Sandía sin pepitas



Parámetros evaluados

- Concentración de O₂
- Concentración de CO₂
- Evaluación sensorial

Evolución de la concentración de CO₂ en el espacio de cabeza de tarrina de sandia troceada de 500 gr, almacenadas a 8°C.



Evolución de la concentración de CO₂ en el espacio de cabeza de tarrinas de sandia troceada de 250 y 500 gramos, y cuartos de pieza, mantenidos a una temperatura de 8°C.

Innovación en frutas y hortalizas IV gama

DETERMINACION DE DIFERENTES TRATAMIENTOS ANTIOXIDANTES PARA LA CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS IV GAMA

TIPO DE ENVASE: Tarrinas activas de polietileno tereftalato termoselladas



Detalle de manzana troceada, variedad "*Royal gala*", sin tratamiento con antioxidantes y tras 10 días de almacenamiento a 4°C.



Detalle de manzana troceada, variedad "*Royal gala*", tras el tratamiento con antioxidantes aa3-1 al 2% y 10 días de almacenamiento a 4°C.



Detalle de kiwi Hayward con origen en Italia, tras el tratamiento con antioxidantes. Derecha tratamiento con N3-1, e izquierda tratamiento con AS1.



Detalle de kiwi Hayward-CLON8 con origen en Grecia, tras el tratamiento con antioxidantes. Derecha tratamiento con N3-1, e izquierda tratamiento con AS1.



Detalle de caqui troceado, variedad "*Rojo brillante*", sin tratamiento con antioxidantes y tras 7 días de almacenamiento a 4°C.



Detalle de caqui troceado, variedad "*Rojo brillante*", con tratamiento antioxidantes ac06-3 y tras 7 días de almacenamiento a 4°C.

Innovación en frutas y hortalizas IV gama

INNOVACIONES TECNOLOGICAS INCORPORADAS

- ▶ Diseño higiénico de la instalación
- ▶ Sala blanca dotada de dobles accesos, vado sanitario exclusivo, puertas motorizadas y enclavadas
- ▶ Nuevas atmósferas modificadas (receta propia)
- ▶ Nuevos sistemas de higienización (ozono, biocidas...)
- ▶ Desarrollo de envases activos
- ▶ Desarrollo de tratamientos antioxidantes (recetas propias)

RETOS FUTUROS

- ▶ Desarrollo de nuevos productos
- ▶ Búsqueda de nuevos materiales de envasado con permeabilidad selectiva
- ▶ Nuevas atmósferas modificadas adaptadas a cada producto
- ▶ Caracterización de la higienización con dióxido de cloro
- ▶ Caracterización de la contaminación del agua de los tanques tras el lavado de cada fruta (turbidez, contaminación, etc..)
- ▶ Caracterización de la presencia/acumulación de trihalometanos en el agua de lavado



es calidad

FÉLIX MARTÍNEZ MACÍAS
Responsable de Calidad



VUELVE A COMER FRUTA

<http://frutifresh.es/>