

La mejora vegetal, esencial para reducir el desperdicio alimentario



En su ponencia de [Fruit Logistica 2019](#) (Berlín, 6-8 de febrero), el sr. Chabanis explicará cómo se están seleccionando y desarrollando nuevas variedades con características específicas que permitan reducir el desperdicio y mejorar la eficacia —desde el campo, pasando por el procesamiento, el transporte y el comercio minorista hasta llegar a los consumidores finales—.

«La reducción de las pérdidas y los costes financieros y medioambientales que entrañan reviste una importancia capital para la cadena alimentaria», ha comentado. «Las prioridades de obtención de variedades de [Syngenta](#) se centran ahora en aquellos atributos que reducirán los destríos y mejorarán la sostenibilidad en la cadena alimentaria».

El sr. Chabanis ha mencionado que, en los ensayos de campo de 2018 en el Reino Unido, una nueva variedad de coliflor blanca dentro de la línea de productos Destinica™ de [Syngenta](#) produjo, por primera vez, una cosecha de cogollos comercializables al 100 %, lo que se diferencia de la producción habitual del 60 % o 65 % que se obtiene con las variedades comerciales actuales. Ha

añadido que las variedades estarán disponibles en el mercado en 2019 o 2020.

Entre las innovaciones se muestran las variedades de semillas hortícolas de Syngenta seleccionadas para ayudar a reducir el desperdicio en la cadena alimentaria.

«Una cosecha con gran capacidad de comercialización reduce drásticamente las pérdidas en el campo y garantiza una utilización más eficaz y sostenible de todos los recursos, entre los que se incluyen la tierra, el agua, los fertilizantes y la mano de obra».

Además, la mejora varietal sigue teniendo una enorme influencia en el desperdicio alimentario que se generan una vez que los cultivos abandonan el campo, ha señalado el sr. Chabanis.

«Las novedosas variedades de **brócoli Easy-Broq™ de tallo largo**, como por ejemplo Monflor, se han desarrollado para reducir el proceso de corte de hojas y tallos en la planta de procesamiento, lo cual genera una producción excepcional de alimentos congelados o baby y minimiza las pérdidas», ha explicado.

La oportunidad de reducir las pérdidas sin sacrificar la calidad también ha permitido que la obtención de **sandía con pulpa ultrafirme** por parte de Syngenta transformase el mercado mundial del producto. Desarrollar variedades innovadoras con una pulpa mejor y una mayor duración en almacenamiento significa que se pueden transportar de forma segura y, posteriormente, procesar con más eficacia, sin apenas degradación y con tasas de recuperación mucho más elevadas.

«Ha permitido que los productores de sandía puedan acceder a nuevos mercados de productos frescos y suministrar durante todo el año a los procesadores y minoristas», ha comentado el sr. Chabanis con entusiasmo. «En el caso de los consumidores, reciben productos saludables y prácticos con un gran sabor, junto con una mayor duración en almacenamiento que reduce todavía más los desperdicios en el hogar».

En **Fruit Logística**, el sr. Chabanis describió el descubrimiento de **Syngenta** y el desarrollo por su parte de un mercado del **tomate baby plum** de enorme éxito en Europa, que representa en la actualidad más del 50 % de la superficie en almacén del sector y experimenta un crecimiento del 15 % gracias a la elevada rotación de los consumidores.

«Los tomates baby plum se pueden producir y comercializar con muchas menos pérdidas que los tipos convencionales», ha comentado. «Los contactos en todo el mundo de Syngenta para la obtención de vegetales identificaron esta tipología por primera vez en Asia y desarrollaron las variedades de alta calidad con cosechas más fiables y menos costes de cultivo».

«Los tomates baby plum ofrecen una mayor duración en almacenamiento, un mejor sabor, así

como uniformidad y coherencia en la calidad. Es esencial que sean mucho más compactos para que su transporte resulte más eficiente y rentable, y que lleguen en perfectas condiciones».

En términos generales, el sr. Chabanis calculó que los desperdicios derivados del suministro de tomates, desde el productor hasta el consumidor final, con la variedad baby plum se podrían reducir en hasta un 25 % respecto a las variedades convencionales.

Arend Schot, responsable del negocio de semillas vegetales en Europa, Oriente Medio y África, destaca la posición de Syngenta como desarrollador de productos que mejoran las experiencias en la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor.

«A la vez que **dedicamos un gran esfuerzo a reducir el desperdicio en la cadena alimentaria y aumentar el rendimiento para los productores**, nuestro reto también consiste en mejorar la experiencia de los consumidores a través del sabor, el aspecto y la innovación.

«Ahora contamos con equipos de obtención de semillas dedicados a diseñar y producir productos apasionantes con ventajas para toda la cadena de valor», ha añadido.

«Utilizar con más eficacia los recursos, reducir el desperdicio y trabajar con el sector para garantizar un suministro de alta calidad y asequible son aspectos fundamentales para el Good Growth Plan de Syngenta cuyo objetivo es lograr un sector alimentario sostenible».