Consejos de Primaflor para una gestión eficiente de la compra de verduras

La emergencia sanitaria ha provocado un importante cambio en el patrón de compra de los consumidores. Las frutas y verduras son la base de una dieta saludable, y según recomendaciones de los expertos se deben consumir a diario.

La corta vida de estos productos y la recomendación de evitar las salidas diarias para hacer la compra al supermercado obligan a llevar a cabo una conservación adecuada para mantener las propiedades y el sabor de estos alimentos el máximo tiempo posible. Para Primaflor, la refrigeración y el orden en la nevera son aspectos básicos para lograr este objetivo, sin olvidar la importancia de un buen envasado para preservar su nivel de calidad.

Las innovadoras y eficientes soluciones de envasado de Primaflor permiten mantener las verduras en óptimo estado durante más tiempo garantizando la más alta seguridad e higiene alimentaria. Cuando los productos pasan por el proceso de corte, lavado y secado, se envasan en bolsas especialmente diseñadas para mantener la frescura sin utilizar conservantes.

Merche Muñoz, responsable de Nuevos Desarrollos de Primaflor: “En Primaflor, en la gran mayoría de los productos que envasamos en IV Gama (lavados, cortados y listos para consumir) utilizamos una atmósfera protectora con la finalidad de mantener sus propiedades naturales y frescas. La atmósfera protectora consiste en sustituir el aire interior del envase por una mezcla adecuada de gases que permite prolongar la vida del producto. El empleo de esta técnica en vegetales frescos envasados permite conservar las propiedades originales de color, sabor y textura durante un periodo superior de tiempo, retardando de esta manera los efectos del deterioro físico, químico y microbiológico durante el almacenamiento y la comercialización”, añade Merche.

El consumidor no solo desea comprar un excelente producto fresco, sino que además, cada vez valora más la sostenibilidad medioambiental. Por ello, Primaflor, en su apuesta por el medioambiente, ha sustituido el PET de los envases de las ensaladas en bowl por rPET, un material sostenible, reciclado y reciclable apto para contacto alimentario, que evita la producción de más plásticos.

“En Primaflor cuidamos con mimo el producto que nos da la tierra, y por ello nuestro principal objetivo es que llegue a la mesa del consumidor en condiciones de máxima frescura. Para ello contamos con un proceso de envasado con elementos naturales que mantiene el producto en las mejores condiciones”, comenta Cecilio Peregrín, Director Corporativo de Primaflor. “Además, en esta crisis, tan importante es una buena conservación como hacer la compra con responsabilidad e inteligencia, considerando lo que es realmente imprescindible y en cantidades moderadas”.

Claves para una buena conservación en casa

Además de la importancia de un buen envasado, también hay diversos métodos de conservación que podemos emplear para mantener las verduras frescas durante más tiempo.

Las frutas y hortalizas son organismos vivos que deben mantenerse como tal durante el almacenamiento. Con la refrigeración de estos productos se consigue aminorar drásticamente su intensidad respiratoria, sus pérdidas de peso por transpiración, su producción de etileno y el desarrollo de microorganismos.

Por tanto, la nevera es básica para conservar la verdura a granel, previamente lavada y secada perfectamente. Las lechugas y otras verduras de hoja verde, como la col rizada y la espinaca, tienden a permanecer frescas por más tiempo si se envuelven sus hojas sin lavar en toallas de papel para absorber la humedad y manteniendo cada variedad en una bolsa de plástico por separado. “Desde Primaflor aconsejamos refrigerar los productos entre 1ºCy -4ºC, ya que produce un efecto barrera sobre la acción de los microorganismos, causa principal del deterioro de los alimentos”, añade Merche Muñoz.

En el caso de la verdura que se compra ya lavada y lista para consumir (bolsas/bowls) conviene no sacarla del envase hasta que se vaya a utilizar. Tras su apertura, es suficiente refrigerar el

sobrante y consumirlo lo antes posible.

Importante para que los productos vegetales no se echen a perder antes de tiempo es evitar la contaminación cruzada dentro de la nevera. Para ello, verduras y hortalizas no deberían estar en contacto con otros alimentos e incluso, es recomendable separarlas entre sí para no alterar los ritmos de maduración de cada alimento.