Peris: las mitades de melón y la sandía aumentan su presencia en la IV gama

Las mitades de melón y sandía son cada vez más habituales en la elección de los consumidores, y para Peris suponen ya el 13% de su cifra de negocio en IV gama. Para la empresa valenciana, la seguridad alimentaria es prioritaria en estos procesos, por ello el corte y envasado se realiza en su sala blanca, a una temperatura que no supera los 8ºC. La refrigeración de estos productos hasta su venta es esencial para evitar intoxicaciones alimentarias, según un informe del comité científico de AESAN.

El formato en **mitades de melón y sandía es la elección de un número creciente de consumidores**, una **tendencia que** Vicente Peris **detectó hace siete años** y que le llevó a incorporar este producto a **su catálogo de IV gama en 2016.**

En el caso del **melón, el crecimiento hasta 2021 para las ventas de P**eris **ha sido de un 198%, pasando de 146 mil a 434 mil kilos anuales**. **La sandía en mitades y en cuartos** se ha mantenido en unas cifras estables para la empresa, que arrancó en 2016 con 430 mil kilos y **cerró 2021 con la venta de 471 mil kilos.**

Para la empresa valenciana, **las mitades de melón y sandía generaron en 2021 el 13% del volumen de negocio de su división de IV gama**. La IV gama supuso, a su vez, el **34% de las ventas de Peris durante el año pasado**.

Los melones y sandías que Peris trabaja en mitades son de la misma calidad que la empresa ofrece en piezas enteras. De hecho, este año **ha incorporado a esta línea de producción, para los supermercados de El Corte Inglés, las mitades de melón y sandía Vicentín, una de sus marcas gran selección.**

En Peris tienen testado el mercado y, según sus conclusiones, **la preferencia de estos formatos por parte del consumidor se debe a diversos motivos**, entre ellos destacan tres. Por una parte, cada vez hay **núcleos familiares más pequeños**, a los cuales estos formatos de mitades les facilitan el consumo. Por otra parte, el **ahorro que supone comprar una porción frente a la pieza entera** también es algo que algunos usuarios prefieren, así como **ver el aspecto interior de la fruta**, lo que les da más seguridad a la hora de elegir.

Seguridad alimentaria en el corte de melón y sandía

“En Peris analizamos en su momento que este producto tenía una **demanda creciente y entramos de lleno en su producción**. Desde entonces, trabajamos con la **mayor autoexigencia de calidad y seguridad alimentaria**, ya que es un factor **prioritario en el manipulado y almacenamiento de las mitades de fruta hasta su venta”**, afirma **Alberto Montaña, gerente de**

Peris.

La **seguridad alimentaria es uno de los aspectos más sensibles** e importantes para la empresa tanto en el trabajo de mitades de melón y sandía, como en la producción de cualquiera de sus productos de IV gama. Es por ello que el proceso se lleva a cabo en una **sala blanca**, un espacio de 400 metros cuadrados donde se trabaja con el **correcto manipulado del producto y la higienización de utensilios y superficies de trabajo**. La sala blanca se mantiene a una temperatura ambiente que **no supera los 8 grados y el aire se renueva de manera constante** mediante microfiltrados.

El procedimiento de trabajo con las mitades de melón y sandía se completa con la **protección de la fruta mediante un film termorretráctil**, que se incorpora de manera mecanizada en la propia sala blanca. Esto permite utilizar una **mínima cantidad de este plástico de polipropileno, que además es reciclable.**

El film se sella, de manera que la **fruta queda totalmente aislada del ambiente exterior, lo que incide en la seguridad alimentaria y en una prolongación de su vida útil.** A su vez, evita la pérdida de jugos y permite su manipulación y transporte en condiciones adecuadas, lo que aumenta la calidad del proceso.

La temperatura, esencial para la seguridad alimentaria

La necesidad de realizar esta tarea en frío, así como mantener la fruta cortada refrigerada, **son hasta el momento recomendaciones**. No obstante, **el sector espera nueva normativa que regulará estos procesos para reducir los riesgos de intoxicaciones alimentarias.**

Según el **'Informe del Comité Científico de la** Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor', **el almacenamiento a temperatura ambiente del melón, sandía, papaya y piña cortadas por la mitad puede suponer un riesgo sanitario**, ya que las condiciones fisicoquímicas son compatibles con el crecimiento de patógenos de transmisión alimentaria, como son *Salmonella spp*., *Escherichia coli* o *Listeria monocytogenes.*

Peris trabaja desde el inicio de su actividad con IV gama en la línea que marca este informe. En el caso de las mitades de melón y sandía, no solo se cortan en un ambiente refrigerado, sino que **la cadena de frío no se rompe hasta que el producto llega al comercio al por menor.**