

Tecnova organiza una degustación con productos hortofrutícolas ante representantes de la cadena de alimentación británica “Marks & Spencer”



30-10-2012

Noticias

La Fundación muestra la investigación de las empresas almerienses, desde las variedades hortícolas, hasta el producto cocinado.

El Centro Tecnológico Tecnova ha organizado en sus instalaciones de El Alquían, una degustación de productos hortofrutícolas desarrollados y producidos en Almería, a representantes de los grandes almacenes Marks & Spencer (M & S) que han venido de la mano de la empresa de riego, Himarcán, la cual pertenece a Tecnova.

Para la degustación, Tecnova ha contado con la colaboración de varias empresas que trabajan en Almería, entre las que se encontraban: *“Enza Zaden España”* y *“Primaflor”*, empresas dedicadas a la investigación y comercialización de variedades vegetales, entre otras, y que han expuesto diferentes productos frescos hortícolas. También ha participado la empresa *“La Gergaleña”*, dedicada a la elaboración de productos gourmet de V Gama agroalimentaria, y que ha ofrecido sus productos eco, confituras, salsas, ensaladas gergaleñas, tomate raf frito y mousse de tomate, ensaladas y fritadas elaboradas artesanalmente casi en su totalidad por el cocinero almeriense Antonio Gázquez.

Asimismo, ha estado presente la empresa Natural Crunch, dedicada a la fabricación y desarrollo de productos hortofrutícolas deshidratados y que se sirven en forma de snacks, uniendo dos conceptos clave como son lo saludable con lo funcional. Para complementar los productos frescos, se ha contado con la colaboración de la empresa Oro del Desierto, empresa dedicada al cultivo y comercialización de aceite ecológico.

Con este mix de empresas se ha realizado una completa degustación, mostrando desde el producto en fresco, pasando por la transformación del mismo, es decir, la IV Gama, hasta el producto cocinado, denominado V gama, todo ello gracias a empresas que apuestan por la investigación y tecnificación agroalimentaria.

Previo a la degustación, Guadalupe López, responsable de I+D+i junto a Cristina Irigaray, técnico de comercio exterior de Fundación Tecnova, les han explicado las líneas de investigación que desarrolla el Centro Tecnológico, así como los proyectos en materia agroalimentaria que se están llevando a cabo para la Industria Auxiliar Agrícola, la Postcosecha y el Envasado.

Tras la degustación, los representantes del afamada cadena alimentaria, han querido ver las instalaciones de la Fundación, para conocer de cerca el trabajo que se realiza en la provincia almeriense en materia de I+D+i agroalimentaria. Éstos han mostrado gran interés por conocer las investigaciones que surgen de los laboratorios de análisis sensorial, innovación gastronómica y los de microbiología, etc. También han estado interesados en la planta piloto de IV Gama, donde los Drs. Joaquín Pozo y Andrés Conesa, les han explicado con detalle todo el proceso de manipulado y procesado que conlleva la puesta en marcha de este tipo de instalaciones, así como las distintas tecnologías expuestas en la planta.

Finalmente, y para concluir la visita a Tecnova, la delegación junto a Guadalupe López se trasladaron al Centro Experimental para que puedan ver in situ, las instalaciones de invernaderos que Tecnova ha construido para desarrollar ensayos experimentales e investigar la tecnología aplicada a cultivo bajo plástico.

Marks & Spencer, es una de las cadenas de supermercados más grandes del Reino Unido, y es conocida mundialmente por su alta calidad, servicio y la innovación. Cada año, representantes de M & S visitan Almería para establecer una buena relación con sus productores así como para conocer nuevos productos, diseños de envases (packaging), y con ello, nuevos clientes que puedan comercializar sus productos en sus supermercados en Gran Bretaña. Por esta razón, es importante eventos como el que ha organizado Tecnova, que den a conocer los productos de las empresas y con ello promover su expansión en otros mercados de interés como es el Reino Unido.

Redacción