

La empresa chilena Verdani junto a la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) desarrollaron un innovador secador industrial de **nueces**, el cual permitirá mejorar considerablemente la eficiencia del proceso de deshidratado.

La iniciativa surgió con el objetivo de crear un secador capaz de maximizar el potencial deshidratador de acuerdo al tipo de clima de las diferentes zonas geográficas de Chile, meta que se cumplió gracias a la incorporación de un sistema de reciclaje energético, similar al de la industria del vino, indicó FIA en un comunicado.


Nueces/Archivo

Asimismo, el secador incorporó tecnología de ajuste y control de proceso, permitiendo su automatización a variables críticas. Así, el Secador Verdani permitirá optimizar el proceso de deshidratación o secado de **nueces** y otros alimentos, al presentarse como un sistema semi-continuo automatizado en contracorriente.

“El secado de **nueces** es un proceso vital para la rentabilidad de esta industria que actualmente atraviesa por un gran momento. Sin embargo, casi todos los equipos secadores de **nueces** que se utilizan en Chile son importados desde el Hemisferio Norte, y los que se fabrican en Chile son una fiel copia de los extranjeros”, indica el comunicado.

De esta manera, se hizo urgente que la industria pudiera contar con una máquina secadora diseñadas en función del tipo de variedad de fruta que madura en Chile, y que tomara en cuenta las condiciones climáticas y las fechas en que se realiza el proceso de deshidratado.

“Lo importante de este proyecto es que integra al sector productivo que trabaja con tecnología, investigación, consultores y distintos productores. Es decir, una necesidad específica hace converger a distintas especialidades para encontrar una solución”, comentó María José Echegaray, subdirectora de FIA.

“Al mismo tiempo, se enmarca en una estrategia que viene siguiendo FIA desde hace algunos años, la cual busca apoyar el desarrollo de los frutales para Chile, desde la adaptación de variedades importadas a la búsqueda de mejores calidades para una óptima rentabilidad”, agregó.

Cabe señalar que actualmente, los secadores que se utilizan en Chile, provienen de Francia, Italia y EE.UU., por lo que las funciones de las máquinas no se adaptan en su totalidad a las condiciones del país sudamericano.

Así, el secador Verdani ha pasado por una serie de etapas de investigación, diseño, construcción, pruebas y mediciones para confirmar su eficiencia.

“Durante la temporada de **nueces** marzo-abril 2015, en la localidad de Duao, Región del Maule, los equipos Secadores Verdani fueron puestos a prueba mostrando resultados ventajosos en comparación a otros secadores de **nueces** producidos y/o comercializados en Chile, reafirmando, entre otras variables, la importancia de la continuidad en el proceso de secado, considerando la climatología local”, destaca el documento.

“El prototipo Alfa, de 300 kg de capacidad, secó dicha masa en 15,8 horas promedio, mientras que el prototipo Beta, con 3.000 kg de capacidad, secó dicha masa en 16,2 horas promedio. En ambos casos, se secan **nueces** desde una humedad inicial de 45% hasta 8%. Asimismo, durante las pruebas la calidad del producto obtenido ha sido considerada alta, con lo que se logra un mejor precio de venta de mercado”, añade.

Por su parte, Roberto Coppelli, ingeniero en alimentos que trabaja en el proceso de deshidratación de Verdani, indicó que lo más importante de este proyecto es que se reduce el tiempo para deshidratar las nueces, aprovechando mejor la energía.

“Aunque el procedimiento nos permite ahorrar energía, el que ésta sea generada con gas licuado, encarece el costo. Sin embargo, lo importante es cómo reducimos el tiempo, porque las condiciones chilenas climáticas son muy buenas para hacer el secado, utilizando la misma energía para secar varias masas de nueces al mismo tiempo”, explicó.

Finalmente, el experto agregó que el proceso permite que la nuez se seque más rápido, formando los poros de deshidratación antes que pase por el secado, logrando así un fruto claro que tiene mayor valor en el mercado.

www.portalfruticola.com