

De los reclamos a los que los exportadores de fruta se enfrentan, un 40% de ellos está relacionado con la temperatura de la fruta, lo que les cuesta una gran suma de dinero.

Lo anterior muchas veces es consecuencia de diferencias en temperaturas al interior de los contenedores en los que la fruta es transportada.

Tres razones que provocan las diferencias en la temperatura

1. La temperatura exterior puede ser muy alta, sobre todo cerca de la línea del Ecuador.
2. Bajo cubierta las temperaturas exteriores son muy altas. El aire caliente expulsado por las unidades refrigerantes queda encerrado.
3. La distribución de aire frío es deficiente al interior de un contenedor refrigerado.

https://storage.googleapis.com/portalfruticola/2020/01/2913b5a8-article_03.mp4

Contenedores

Los contenedores refrigerados están diseñados para transportar cajas, ya que éstas cubren las ranuras en el piso, lo que provoca que el aire fluya a través del contenedor.

Hoy en día, la mayoría de la fruta es transportada en pallets. Los pallets no son capaces de cubrir las ranuras en el piso, lo que provoca que la presión de aire sea soltada antes de alcanzar la parte trasera del container de forma correcta, haciendo aparecer puntos anormales de calor al interior de éste.

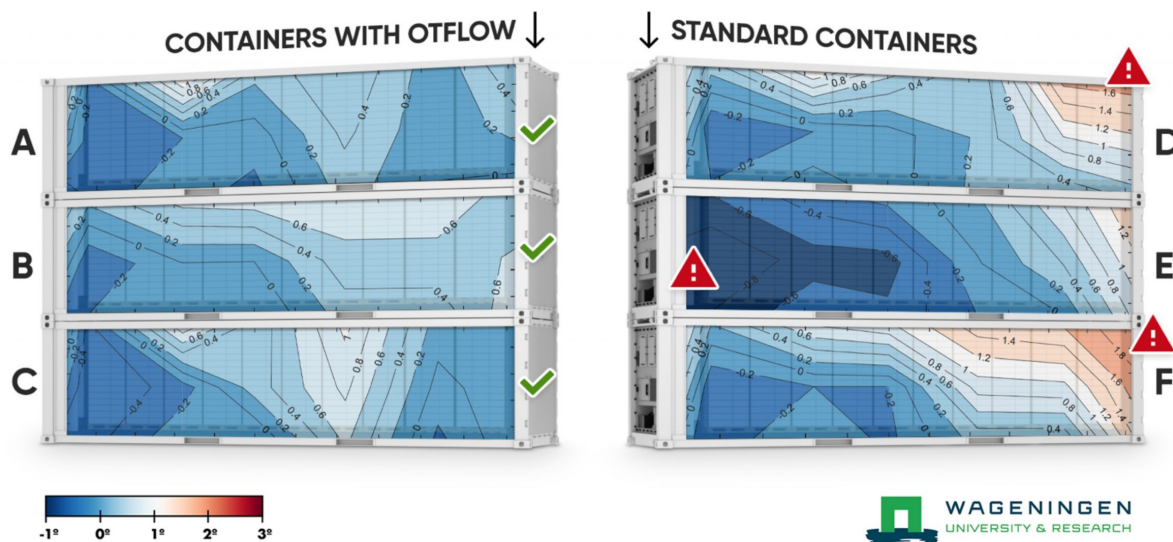
Otto de Groot, consultor holandés de frutas, con más de 35 años de experiencia, quiso resolver los problemas de temperatura e incrementar la calidad de las frutas luego de ser transportadas.

“Junto a la Universidad de Wageningen, institución de gran prestigio en el área agrícola, creamos un cobertor para el suelo de los contenedores refrigerados que contrarresta los efectos negativos en la circulación del aire causados por el uso de pallets”.

De Groot llamó a esta tecnología, OTFLOW.

La imagen a continuación muestra un mapa de calor de contenedores refrigerados. En los containers a la izquierda se utilizó OTFLOW, mientras que en los de la derecha no se utilizó.

TEST RESULTS



Estas fotografías fueron creadas en base a una investigación de campo por la Universidad de Wageningen, cuando se transportaban uvas preenfriadas desde Sudáfrica a Holanda. Las imágenes muestran claramente una distribución pareja del aire frío en el contenedor al utilizar OTFLOW, en comparación al no hacerlo.



Dr. ir. LJS (Leo) Lukasse
Researcher Wageningen

“OTFLOW reduce la diferencia de temperatura entre el punto más caliente y el más frío en un 30%”.

La optimización en la circulación del aire en contenedores refrigerados significa un aumento en la calidad de la fruta, una disminución en el desperdicio y evita una venta a menores precios.

OTFLOW está siendo usado por 50 exportadores, principalmente en la exportación de

arándanos, paltas y uvas.

Desde ahora, OTFLOW está disponible en Chile. En caso de requerir mayor información o querer realizar una orden, por favor contactarse al siguiente correo electrónico tania@otflow.com.

Visítanos en FRUIT LOGISTICA Hall 3.2 / B-24. Para agendar una reunión haz click [aquí](#).

****Este artículo pertenece a nuestra sección de publrreportajes.***