

“Hay que velar por el rigor científico frente al sensacionalismo”

Fruit Today entrevistó a Jorge Bretó, director general de Citrosol, para hablar de cuestiones clave como la seguridad alimentaria, el desperdicio y los recubrimientos biológicos, todas ellas abordadas bajo la óptica científica



Laboratorio de Citrosol / Citrosol's lab

En estos tiempos, la seguridad alimentaria en frutas y hortalizas es un tema de vital importancia. ¿Qué valoración hace Citrosol?

Sin seguridad alimentaria el sector de frutas y hortalizas frescas no podría existir y debe ser siempre una prioridad. Para Citrosol ha sido básica tanto en el desarrollo de productos, como en el de sistemas de aplicación, que facilitan el trabajo en los puntos críticos de control de las centrales. Un buen ejemplo de ello son los sistemas Citrocide®, que permiten el lavado higiénico de frutas y hortalizas. Hemos conseguido muchos avances, como convertir la lavadora en una barrera que evita contaminaciones cruzadas y lograr el reciclado del agua de lavado, con el que se incrementa el caudal y se alcanza un ahorro hídrico de un 70%.

Otra de las innovaciones que estamos

Reducir la deshidratación y el nivel de podrido con soluciones postcosecha son claves para evitar el desperdicio.

desarrollando durante los últimos años es el Sistema Citrocide® Fresh-Cut para IV Gama, ahora estamos teniendo una gran demanda para este mercado de fruta y hortaliza. Otra de las preocupaciones es la desinfección dentro de las centrales. ¿Qué tiene Citrosol en cartera?

Una buena desinfección es uno de los factores clave para el éxito del control del podrido; la reducción del nivel de inóculo en los almacenes disminuye las probabilidades de problemas de podrido en destino. Disponemos de productos para la desinfección aérea, desinfección de paredes y suelos, además de desinfectantes hidroalcohólicos específicos para aplicar sobre las líneas de confección.

La nueva realidad va a poner los puntos sobre las íes en temas como el desperdi-

cio alimentario. A priori, se entiende que el desperdicio se produce sólo en el hogar sin tener en cuenta todos los procesos anteriores a los que está sometido el producto. ¿Qué papel juegan los productos de Citrosol en este aspecto?

Según la ONU, el desperdicio alimentario es responsable del 7% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero y casi el 30% de la tierra agrícola del mundo se utiliza para producir alimentos que nunca serán consumidos. Es evidente que estamos ante un problema muy serio.

Los productos de Citrosol juegan un papel importante en la reducción de estas mermas, pero no el único. Nuestros sistemas de aplicación y nuestro asesoramiento en los procesos postcosecha son fundamentales para reducir al mínimo las pérdidas a lo largo de la cadena.

Es evidente que son necesarias campañas de concienciación del consumidor final pero la reducción de la deshidratación y nivel de podrido se reduce con la aplicación de soluciones postcosecha que permiten que los productos se mantengan más tiempo frescos en el lineal y en el hogar.

Recientemente, han aparecido varias startup en el sector de los recubrimientos vegetales que están haciendo mucho ruido con sus campañas de marketing, auspiciadas incluso, con estrellas de los medios y alianzas con cadenas de supermercados de primer orden. Estas compañías presentan recubrimientos naturales de los que algunas fuentes del sector dudan, ¿cuál es su valoración al respecto?

Hay que reconocer que alguna de estas empresas ha desarrollado una excelente campaña de marketing y comunicación, presentando sus recubrimientos como la solución a las pérdidas y desperdicio alimentario. Sin embargo, nos encontramos en un sector muy regulado y con



Jorge Bretó

una profunda base científica; en todo caso, desde CITROSOL siempre hemos apostado por el rigor científico en nuestra comunicación. Las empresas que aportamos valor a la cadena alimentaria tenemos una gran responsabilidad social y debemos velar por la rigurosidad científica frente al sensacionalismo mediático.

Recubrimientos con buen control de la deshidratación no son exclusivos de ninguna de estas empresas. En Citrosol disponemos desde hace ya más de un año de los recubrimientos PLANTSEAL, recubrimientos de origen vegetal, certificados como insumos para agricultura ecológica en Europa, con un elevado control sobre la deshidratación y envejecimiento de los frutos, que permiten además un adecuado intercambio de gases, y que en el caso de los cítricos también controlan los manchados por Daños por Frío.

Citrosol apuesta por soluciones globales que abordan todas las causas que reducen la vida de frutas y hortalizas, disminuyendo de esta manera la pérdida y el desperdicio alimentario, y no únicamente el control de la deshidratación y reducción de los procesos de oxidación sobre las que estas compañías llaman más la atención.

¿Cuáles son los planes de futuro de la compañía tanto en España como fuera de ella?

Nuestro objetivo es continuar creciendo en nacional, aumentar nuestra cuota de mercado en aquellos países en los que estamos ya presentes y desembarcar en algunos otros a los que aún no hemos llegado. Y, por supuesto, seguir innovando en productos como la línea para Producción Ecológica BIOCARE by Citrosol, a la que hemos incorporado los recubrimientos PLANTSEAL®. También, acabamos de lanzar los recubrimientos CI-Control, formulados para conseguir reducir, o incluso eliminar, los manchados de daños por frío en cítricos durante largas frigo conservaciones o envíos prolongados.

"We must ensure scientific rigour against sensationalism"

Fruit Today interviewed Jorge Bretó, General Manager of Citrosol, to talk about key questions such as food safety, wastage and biological coverings, all of them from the point of view of science

In these difficult times, food safety in fruit and vegetables is a vitally important subject. What is Citrosol's evaluation?

Without any food safety, the fresh fruit and vegetable sector could not exist and it must always be a priority. For Citrosol, it has been a basic element both in product development and in application systems, which facilitate the work at the critical control points in the warehouses. A good example of this is the Citrocide® system, which allows the hygienic washing of fruit and vegetables. We have made many advances, such as turning the washing machine into a barrier that prevents crossed contamination and manages to recycle the washing water, meaning an increase in the water flow, reaching a 70% saving in water.

Another of the innovations that we have been developing in recent years is the Citrocide® Fresh-Cut System for Pre-prepared foods. We are now seeing a great demand with regard to this fruit and vegetable market.

Another of the concerns is disinfection inside the warehouses. What products does Citrosol have in its portfolio?

A good disinfection is one of the key factors for the successful control of rotting; the reduction in the inoculum levels in the warehouses decreases the likelihood of rotting problems at the destination. We have products for aerial disinfection, disinfection of walls and floors, in addition to specific hydro-alcoholic disinfectants for applying on the preparation lines.

The new reality is going to cross the T's and dot the I's on subjects such as food waste. A priori, it is understood that waste only occurs in households, without taking into account all the previous processes the produce is subjected to. What role do Citrosol's products play on this point?

According to the UN, food waste is responsible for 7% of the global emissions of greenhouse effect gases and almost 30% of the agricultural land in the world is used to produce food that will never be eaten. It is obvious that we are faced with a very serious problem.

Citrosol's products play an important role in the reduction of this wastage, but this is not their only role. Our application systems, along with our advisory service for post-harvest processes are essential to reduce losses to a minimum along the entire chain.

It is obvious that awareness-raising campaigns for end consumers are needed, but the reduction in dehydration and the level of rotting are reduced with the application of post-harvest solutions that allow the products to remain fresh for longer on the supermarket shelves and in the households.

Recently, several start-ups have appeared in the sector for vegetable coverings that are making a lot of noise with their marketing campaigns, even being sponsored with media stars and alliances with top supermarket chains. These companies are presenting natural coverings that are deemed suspicious by some sources in the sector. What is your evaluation of this point?

It must be said that some of these companies have developed excellent marketing and communication campaigns, presenting their coverings as the solution to losses and food wastage. However, we are in a highly regulated sector, with a deep scientific base; in any event, at CITROSOL we have always been committed to scientific rigour in our communications. The companies that bring value to the food chain have a great social responsibility and we must ensure scientific rigour against media sensationalism.

Coverings with a good control over dehydration are not exclusive to any of these companies. At Citrosol we have offered PLANTSEAL, plant-based coverings, certified as inputs for agricultural farming in Europe, with a high control over dehydration and ageing of fruit, which also allows a suitable exchange of gases, and which, in the case of citrus fruits, also control marks due to Cold Damage.

Citrosol is opting for global solutions that cover all the causes and reduce the shelf life of fruit and vegetables, in this way decreasing losses and food wastage, and not only controlling the dehydration and reducing the oxidation processes over which these companies are drawing more attention.

What are the company's future plans, both in Spain and outside its borders?

Our aim is to continue growing nationally to increase our market share in the countries where we are already present and to disembark in countries where we have not yet arrived. And obviously, continuing innovation in products such as the line for Ecological Production BIOCARE by Citrosol, to which we have incorporated the PLANTSEAL® coverings. We have also just launched the CI-Control coverings, formulated to manage to reduce, or even eliminate, marks appearing due to cold damage on citrus fruit during long periods in cold storage or extended shipping journeys.