

El consumo mundial de fruta deshidratada alcanza los 4 millones de toneladas en 2020

Detail Introduction :

Según Alfonso Velásquez Tuesta, Presidente Ejecutivo de Frutas y Verduras de Sierra y Selva Exportadora (SSE), el consumo mundial de frutas deshidratadas alcanzará los 4 millones de toneladas debido a la tendencia mundial de comer alimentos naturales y saludables que combaten la obesidad, aunado a la conciencia de la salud. Según Global Industry Analysts (GIA), una de las firmas de investigación de mercado más prestigiosas del mundo, la fruta deshidratada tiene potencial para convertirse en un nuevo producto de exportación.

El jueves pasado, SSE realizó con éxito un seminario sobre cómo aumentar el valor de las frutas y bayas en un auditorio de la Cámara de Comercio de Lima, Perú. También realizaron talleres en los Centros Descentralizados (La Libertad, Cajamarca y Lambayeque) en el norte del Perú del 17 al 21 de octubre. En diciembre de 2015, cuando SSE Frutas y Verduras lanzó el programa de destilación, dijo que Perú produce 1,6 millones de toneladas de fruta, de las cuales 160.000 toneladas se desperdiciaban por falta de soportes de valor agregado. "Ahora, esta porción desperdiciada se puede utilizar no solo para producir destilados, sino también para convertirlos en fruta deshidratada de alta calidad para exportar a los mercados de Europa y América del Norte", dijo.

Velásquez Tuesta, quien actualmente se encuentra en España para la Conferencia Internacional Salobres en Perú, dijo que Europa es definitivamente un mercado potencial para la exportación de frutas deshidratadas.

"Solo en España, el consumo de fruta deshidratada aumentó un 33% entre 2013 y 2014, y se estima que el consumo actual ha aumentado un 50%", dijo.

Según una encuesta GIA de 2014, EE. UU. es uno de los principales importadores mundiales de frutas deshidratadas (piña, mango, melocotón, alcaparras, bayas), lo que representa el 12,9 % de las importaciones totales. Le sigue el mercado alemán (8,8 %), el mercado ruso (5,8 %), el mercado holandés (5,6 %) y el mercado británico (5,4 %).

Los principales compradores de frutas mixtas deshidratadas (que contienen dos o más frutas) son: Reino Unido (18,8% del total de las importaciones), Kazajistán (11,7%), Alemania (9,8%), Francia (8,1%) y Bélgica (5,5%).

Con los datos alentadores de la demanda mundial, SSE brindará todo el soporte técnico relacionado con la deshidratación de frutas y berries en el sector frutícola y agroindustrial peruano. SSE Corporation es una de las instituciones nacionales que ha estado invirtiendo en mejoras productivas y el Ministerio de Agricultura

Riego del Perú invitó especialmente a Jean-Yves Cadalen, un experto francés, para realizar una capacitación teórica y práctica de 5 días para más de 650 personas interesadas en nuevas formas de agregar valor a las frutas deshidratadas. productos innovadores en alta demanda desde 2011.



El Ministerio de Agricultura y Riego de Perú invitó especialmente a Jean-Yves Cadalen, un experto francés para realizar una capacitación teórica y práctica de 5 días para más de 650 personas interesadas en nuevas formas de agregar valor a las frutas deshidratadas. Los expertos señalan que, a diferencia de otros países como Turquía y Francia que se enfocan en la producción de frutas deshidratadas, Perú tiene todas las condiciones climáticas adecuadas (temperatura, velocidad del aire, humedad) para el secado y deshidratación de frutas y bayas, lo que le da a Perú una ventaja sobre sus competidores en este sentido.

Animó a los productores a unirse a la industria de la fruta deshidratada ya que la tendencia de consumo mundial es por alimentos naturales, saludables y nutritivos.

“La demanda de productos orgánicos puros sigue aumentando en los países del noroeste de Europa. La fruta deshidratada también es orgánica pura porque no se usan aditivos ni conservantes”, agregó el experto.

El objetivo del taller organizado por SSE es agregar valor a los productos de frutas descartados a través de métodos e innovaciones sostenibles, y una de las mejores alternativas a esta práctica derrochadora es la deshidratación, ya que el consumo global de alimentos saludables ha aumentado en los últimos 5 años.