

La tecnología independiente de congelación rápida tiene grandes perspectivas

Detail Introduction :

La congelación rápida independiente (IQF) es una técnica para congelar frutas o verduras a temperaturas bajas como $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ manteniendo el sabor, la forma y el color. La tecnología logística también está creciendo debido a las crecientes expectativas de los consumidores de una mayor vida útil y disponibilidad de frutas y verduras fuera de temporada durante todo el año.



En pronósticos recientes para la tecnología, América del Norte se considera el mercado más grande en términos de facturación, seguido de Canadá. Las previsiones muestran un gran crecimiento en el mercado asiático, un gran aumento en los ingresos disponibles y los consumidores comienzan a comprar productos alimenticios más diversos.

El pronóstico clasifica el mercado de congelados en categorías como fresas, plátanos, manzanas, mango, papayas y verduras variadas.

De todas las categorías, se espera que las bayas generen la mayor facturación debido a su uso generalizado en varios postres y productos de panadería en todo el mundo. Además, se espera que las verduras, especialmente los guisantes, dominen otras categorías en términos de facturación, seguidas de las zanahorias y los frijoles.