

PHILOSEED

‘Natralfife’ permite alargar la vida poscosecha de frutas y hortalizas

CONSISTE EN UNA MEZCLA NATURAL BASADA EN ACEITE DE OLIVA Y CERA DE ABEJA QUE MANTIENE EL SABOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

■ Elena Sánchez

La empresa Philoseed España, dedicada a la investigación, desarrollo y distribución de productos biotecnológicos para la agricultura, ha presentado un nuevo producto, ‘Natralfife’, que se vende bajo la marca Philo Tec y que va a permitir alargar la vida poscosecha de las frutas y hortalizas. En este sentido, Víctor Megías, ingeniero agrónomo de la entidad, ha explicado que “‘Natralfife’ es una mezcla natural basada en aceite de oliva y cera de abeja que hace que los productos frescos mantengan el aspecto y sabor de recién recogidos por mucho más tiempo”.

Asimismo, este nuevo producto cuenta con otras muchas características, ya que Megías ha dado a conocer que “también controla la pérdida de humedad, puesto que hace que el producto conserve su firmeza y minimice la pérdida de peso. Además, otra de las cosas que se deberían destacar es que evita las pudriciones de los alimentos, protegiendo los frutos frente a ataques de hongos y bacterias”.

‘Natralfife’ se aplica durante el tránsito del producto a través del cepillado o la línea de rodillos de pulido y lavado. De hecho, crea una fina capa que simula la pro-



■ Logotipo de Philo Tec, marca que vende ‘Natralfife’. /FHALMERÍA

pia membrana natural de la fruta, impidiendo la deshidratación de la misma y evitando el ataque de hongos y bacterias.

100% NATURAL

Desde Philo Tec se ha señalado como uno de los factores más a tener en cuenta, el hecho de que ‘Natralfife’ es un producto totalmente natural y seguro para los alimentos. “Contamos con muchos aspectos que van a enriquecer el producto y que van a aportar bastantes ventajas en comparación con otros que también sirven para el mismo fin. De hecho, es necesario hacer referencia a que ‘Natralfife’ va a promover las exportaciones, ya que las frutas y hortalizas retienen sabor y frescura durante el transporte y almacenamiento; así como reduce las pérdidas, puesto que provocan menos desperdicio de productos deshidratados y manchados”. Por otro lado, el ingeniero agrónomo de Philose-

ed España, Víctor Megías, ha explicado que este producto ha probado su eficacia en frutas y hortalizas como el pimiento, calabacín, pepino, tomate, naranja, limón, mandarinas, aguacate, mango, plátano, piña, fresa, kiwi, higo o cereza. “Se trata de un desarrollo que viene de Israel, donde se comercializa actualmente, además de en México y EEUU. Ahora, lo presentamos en España y nos encargamos de la distribución del mismo modo en todo el territorio nacional, Portugal y norte de África”.

WWW.PHILOTEC.ES

Finalmente, además de este nuevo producto, Philo Tec también ha presentado página web (www.philotec.es), donde se podrá encontrar toda la información sobre ‘Natralfife’, incluyendo vídeos de su aplicación, además de información sobre el resto de productos de la línea de negocio.

COMERCIO



■ Las frutas y hortalizas registran la mayor facturación. /FHALMERÍA

Almería sigue manteniendo el superávit de la balanza agroalimentaria andaluza

■ J. E. R.

La balanza agroalimentaria andaluza entre los meses de enero y junio, volvió a registrar un saldo positivo gracias a la aportación de la provincia almeriense, ya que vendió al exterior por un valor superior a los mil millones de euros. Estas cifras se extraen de los últimos datos elaborados por el Instituto de Comercio Exterior (ICEX) y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. El superávit es el resultado de las exportaciones realizadas por un valor de 3.227 millones de euros y las importaciones del primer semestre que no superaron los 1.193 millones de euros. Por tanto, se registró un saldo positivo de la balanza comercial en Andalucía por un valor superior a los 2.035 millones de euros. Desde la Junta de Andalucía

aclararon que en el periodo analizado se vendieron al exterior casi 3 millones de toneladas de productos, de los cuales, más de un millón tiene su origen en la provincia almeriense. Por su volumen, destaca la venta de tomate, con casi 351.000 toneladas, seguido de trigo duro, con más de 261.000 toneladas, fresas con 194.400 toneladas y pimientos con más de 184.000 toneladas exportadas.

Los principales destinos de los productos agroalimentarios se encuentran dentro del territorio europeo. Así, en Europa se adquirió producto andaluz por un valor superior a los 2.648 millones de euros. Por países, Alemania lidera la lista de destinos con la recepción de productos por un valor de 561 millones de euros, seguido de Francia, Italia y Reino Unido, por este orden.

NatraLife

Alarga la vida poscosecha de sus frutas y hortalizas

TOTALMENTE NATURAL
SIN CONTRAINDICACIONES

mejorando la agricultura

www.philotec.com

de **PhiloSeed España**

C/ XIII, nº 23. Pol. Ind. La Redonda.
C.P.: 04710, El Ejido. Almería (España)
Tlf: (+34) 950 581 367
Fax: (+34) 950 880 341
info@philoseed.es