



PROPUESTA DE IDEA EMPRESARIAL

PROCESADO MÍNIMO O IV GAMA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Descripción:

"HortaSeca"



La desecación de hortalizas destaca por ser una técnica natural, en la que se elimina parcial o totalmente su contenido en agua para inhibir el crecimiento microbiano lo cual permite la conservación de los vegetales. Se trabaja con hortalizas troceadas y desecadas (cebolla, ajo, pimiento, tomate, etc) para obtener un mix, producto de IV gama, apto para realizar sofritos en las cocinas domésticas e industriales.

Requisitos para su implementación (Innovación):



- Control de cosechas mediante planificación de factores pre-cosecha, riego y fertilización.
- Desarrollo de equipo deshidratador en ausencia de oxígeno, para evitar antioxidantes y aditivos en la conservación del producto.
- Diseño de nuevo producto, mix vegetal desecado de alta calidad.

Requisitos para su implementación (Comercialización):



- Control de %humedad del producto desecado.
- Evaluación de características de diseño de producto (tamaño de envase).
- Garantizar la seguridad alimentaria del producto.

Ventajas de la propuesta:



- Reducción del volumen de hortalizas desechadas.
- Rehabilitación de vegetales de destríos por malformación, tamaño o exceso de cosecha.
- Suministrar al consumidor un producto mix hortícola conservado sin antioxidantes ni aditivos.

Inconvenientes de la propuesta:



- Evaluación de cantidades de cada producto desecado en el mix final.
- Dificultad del control de cantidad físico-química y vida útil del mix.