

Las verduras congeladas son sostenibles y reducen el impacto ambiental

- La Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (ASEVEC) recuerda que el proceso de ultracongelación se basa en un método de producción eficiente, con bajo impacto ambiental, y que reduce el porcentaje de residuos orgánicos. El producto llega a los hogares limpio y troceado, sin desperdicios.

Madrid, 16 de marzo de 2016- La Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (**ASEVEC**) recuerda que el proceso de la ultracongelación de vegetales permite procesar la materia prima vegetal de forma eficiente, y con bajo impacto ambiental. El producto llega al consumidor limpio y troceado, impidiendo que se generen desperdicios.



Una parte importante de los residuos que se generan en la industria de transformados vegetales está constituida por la fracción orgánica sólida derivada del tratamiento previo de las materias primas vegetales, es decir del preparado y lavado de la verdura para extraer

la parte aprovechable.

En la actualidad esta fracción de sólidos orgánicos se emplea en parte como alimentación animal (identificados como subproductos vegetales y regulados por el Ministerio de Medio Ambiente e Industria), una pequeña proporción se destina a otras aplicaciones (combustible) y el resto de la materia no empleada constituye el residuo orgánico.

En el caso de las productoras miembros de ASEVEC, los procesos de producción de vegetales congelados se realizan directamente en las principales zonas de producción, garantizando la recolección de materia prima de calidad en el momento óptimo de maduración, evitando el deterioro de los productos y reduciendo así el porcentaje de residuos orgánicos.

Los vegetales congelados son productos saludables y cultivados de modo sostenible, ya que el proceso de ultracongelación es un método de conservación de los alimentos que ayuda a preservar sus valores nutricionales y a mantener sus propiedades intactas. Además, los alimentos congelados ayudan a organizar la planificación de menús, y a cuidar de la economía familiar.

¿Cómo es el proceso de ultracongelación?

El proceso de ultracongelación minimiza las posibilidades de contaminación de los alimentos, reduce los costes (tanto en tiempo y gastos de limpieza y desinfección, como en reducción de consumo de agua, y de energía), y tiene un menor impacto medioambiental.

Este proceso permite que las verduras lleguen a la mesa en las mismas condiciones y con la misma calidad con la que son recogidas en la huerta. La rapidez del sistema permite conservar todas sus vitaminas y minerales -valor nutricional – y contribuye a mantener su sabor.

Comienza en el mismo momento de la recogida en el campo y se traslada rápidamente a fábrica, donde se lava y se escalda antes de ser congelada.

La ultracongelación se realiza a temperaturas inferiores a -40° C, y aumenta la vida útil de los alimentos, prolongando su inocuidad evitando que los microorganismos se desarrollen.

Por todo ello, la Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (**ASEVEC**) incide en la puesta en valor del equilibrio, la variedad y la riqueza de las verduras y hortalizas que se producen en nuestro país, y destaca su importancia como productos sostenibles en una dieta saludable.

Acerca de ASEVEC

Creada en 1985, la Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados integra a nivel nacional a los principales fabricantes de verduras congeladas. Compuestas actualmente por doce compañías de implantación nacional, que suponen el 90% de la producción nacional. La Asociación nace con el objetivo de actuar como plataforma de unión permanente y eficaz de las empresas dedicadas a la producción de verduras congeladas, estableciendo vínculos de cooperación y colaboración en defensa de los intereses tanto colectivos como individuales.

España constituye una de las grandes potencias europeas como fabricante de verduras congeladas. ASEVEC cuenta con una producción anual de 634.000 TM de producto, de los cuales se exporta un 60% a todo el mundo.

Más información



Montse Fernández mfernandez@achcambre.es

Belén Sasiambarrena bsasiambarrena@achcambre.es

Verónica López vlopez@achcambre.es

Tel: 91 745 48 00