

GALICIA INDUSTRIAL



DEL LABORATORIO A LA FÁBRICA. Aunque los elementos de medición del sistema desarrollado por el centro tecnológico Ainia para desterrar de la planta el calibrado manual arrojan una eficacia del 85 %, la máquina todavía tiene que someterse a adaptaciones para resolver los problemas detectados de velocidad y de tratamiento de la fruta.

FOTOS MÓNICA IRAGO

Infrarrojos que «catan» los kiwis

Kiwi Atlántico prueba en su planta de Ribadumia una calibradora electrónica que permite determinar el dulzor y el grado de madurez de la fruta sin tener que abrirla para comprobarlo

A. BUÍNCAS
Redacción

Es lo que tiene la naturaleza, que no nos pare a todos por igual. Ni a nosotros, cada uno de su madre y de su padre, ni a los kiwis. Ni siquiera a los que nacen de la misma planta, para desgracia de Kiwi Atlántico, los primeros productores en Galicia y en España de esta variedad de fruta originaria de China, encubrada por Nueva Zelanda y popularizada por una marca que empieza por esa Z que también distingue al país de las Antípodas.

Antes, la UE permitía usar cianamida de hidrógeno, un producto inductor de la brotación, que, al acompasar tiempos, bendecía la cosecha dando una cierta homogeneidad al producto, pero como descubrió que había una hipotética probabilidad de que el fitoestimulante, usado en cantidades industriales, pudiera perjudicar la salud de aquel que la aplicara a pelo —aunque siempre se usaba mascarilla y otros elementos de protección—,

lo vetó para los productores europeos. Así es que mientras en Nueva Zelanda, unos niveles de cianamida de hidrógeno que incluso duplican a los que anteriormente se permitían en Europa, son garantes de la uniformidad de la producción, en Ribadumia se tiene que conseguir a mano. Aunque esperan que en un futuro no muy lejano se haga a máquina.

Ese es precisamente el objetivo del proyecto de industria 4.0 que ha desarrollado Kiwi Atlántico en colaboración con el centro tecnológico Ainia: tratar de dar con la tecnología adecuada para, sin tener que abrir ni probar la fruta, conocer su grado de maduración y calidad para conseguir la uniformidad que exige —y recompensa— el mercado.

Porque a la planta de Ribadumia llegan kiwis de los 70 socios y 20 productores asociados y

no todos brotan a la vez. Unos están más duros, otros menos, los hay más dulces, más secos...

«Lo que hicimos fue buscar un sistema para clasificar la fruta, antes incluso de que se llegue a la etapa de pesaje, y seleccionarla en función del brix, como se conoce al nivel de azúcar en el fruto; la materia seca, es decir, aquello que no es agua en la pieza, y de la dureza», explica José Carlos Vila, gerente de Kiwi Atlántico. Y la máquina, lo que hace, es separar la fruta según esos parámetros, enviando a una misma caja los más blandos, en otra los que aún están duros, que irán a la cámara, y descartando los que no saben bien.

La tecnología que se prueba en la planta de Ribadumia conseguirá uniformar la producción por categorías de calidad en función de esos tres factores. Se hace mediante técnicas ópticas, con una especie de rayos infrarrojos que atraviesan el fruto y analizan sus características, un método que no necesita destruir la pieza, cuando, actualmente, hay que abrir el kiwi —y por tanto per-

derlo— para determinar tanto el brix, como la materia seca y la dureza.

En los ensayos realizados, el sistema de medición arrojó una efectividad del 85 %, «un porcentaje muy elevado», dice Vila. Pero una cosa es el laboratorio y otra bien distinta «la realidad». Y esa tozuda realidad es que, si bien los elementos de calibrado dan esa fiabilidad tan elevada, la máquina que los incorpora —esa que debe descartar hacia la derecha los muy blandos, hacia la izquierda los demasiado duros y canalizar hacia el centro los que están óptimos para la comercialización— presenta problemas. Fallos tanto de velocidad —un ritmo demasiado lento al que se requiere en la fábrica—, como de tratamiento del producto. «Corta y golpea mucho la fruta, por lo que es necesario realizar una adaptación a la factoría», explica el gerente de Kiwi Atlántico.

En una fase inicial en pruebas, el nuevo sistema se utiliza en el 5 % de la producción, que el año pasado llegó a las ocho toneladas. El objetivo de la empresa es ir incrementando el porcentaje en próximos ejercicios.

En paralelo a la ampliación de la factoría

La inmersión en la innovación tecnológica para ganar valor añadido por parte de Kiwi Atlántico va acompañada de la ampliación de la factoría que la compañía tiene en Ribadumia. Mil metros cuadrados más para cámaras frigoríficas y de maduración y zona de envasado y almacén. Y es que la empresa que es la principal productora, ya no de Galicia, sino de toda España, quiere seguir elevando producción. «El año pasado fue de 8.500 toneladas, un 8 % por encima del ejercicio anterior y este está previsto superar las 9.000». Toneladas que en un 90 % se consumen a nivel nacional, donde deben medirse con los afamados Z... de Nueva Zelanda, pero también con Chile y Argentina, sin perder de vista los italianos —líderes europeos— y los griegos.

LOS ENSAYOS
ARROJARON UNA
EFECTIVIDAD DEL 85 %