

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Long Fresh, la tecnología que permite consumir como frescas, frutas y hortalizas congeladas

Jesús Barranco, director general de La Unión.

## Long Fresh, la tecnología que permite consumir como frescas, frutas y hortalizas congeladas

Jueves, 31 de marzo 2022

**Disponer todo el año de frutas y hortalizas frescas, de calidad, proximidad, sin temporada y sin mermas, es posible gracias a una nueva tecnología con la que La Unión, una compañía que reúne a 3.500 agricultores, ha desarrollado la gama 'Long Fresh'. Dirigida al sector profesional de la restauración, esta innovación supone un antes y un después, un salto cualitativo que permite conservar intactas todas las propiedades organolépticas del alimento una vez descongelado.**

En momentos coyunturales como los que estamos viviendo, en los que la inflación y la huelga de transportes ha situado a las colectividades en una delicada situación por desabastecimiento de algunos productos y por la subida de precios, es necesario buscar soluciones... Y es en esa búsqueda de soluciones donde la tecnología puede jugar un papel determinante, para poder conjugar de la mejor manera el binomio calidad/precio en los servicios de restauración colectiva.

En su constante búsqueda de respuestas para poder ofrecer al profesional un alimento fresco de calidad, [La Unión](#), una empresa que reúne a 3.500 agricultores, ha creado la gama de frutas y hortalizas 'Long Fresh'; una gama de productos a la que se le ha aplicado una innovadora tecnología en el proceso de congelación, que conserva intactas todas las propiedades organolépticas del alimento una vez descongelado. De esta manera se puede desestacionalizar la producción, eliminar mermas, aumentar los límites de la conservación del producto hasta los tres años y, como consecuencia, mantener también esa necesaria estabilidad en el precio.

### Tecnología de vanguardia que permite ofrecer lo mejor del fresco y del congelado a la vez

La gama de frutas y hortalizas congeladas 'Long Fresh' es fruto del esfuerzo llevado a cabo por La Unión, principal proveedor de hortalizas en Europa, y los desarrolladores de la tecnología Nice Tech. Tal como afirma **Jesús Barranco**, director general de La Unión, *"La Unión Long Fresh representa una oferta diferencial para el mercado, ya que es la primera vez que los productores podemos ofrecer certezas y precios estables durante todo el año"*.

La vocación de La Unión es estar siempre a la vanguardia y dar respuesta a las tendencias más innovadoras; esto les ha llevado a construir una nueva planta en Adra, Almería, junto al punto de cosecha y en la que se han invertido 23 millones de euros, garantiza que el alimento se pueda congelar en el estado preciso y óptimo de madurez, manteniendo una calidad constante desde el campo hasta el cliente, en cualquier parte del mundo. *"Poder ofrecer un producto con las facilidades y garantías de calidad de la tercera gama y todos los beneficios de la cuarta gama es algo totalmente nuevo. De hecho –continúa el responsable de La Unión–, estamos hablando con muchos países de todo el mundo y el interés que ha despertado por parte de la restauración organizada es muy importante para nosotros"*.

La gran revolución está en que el proceso utilizado bajo patente mundial de Nice Tech es capaz de mantener todas las propiedades organolépticas de las frutas y hortalizas, respetando el sabor, textura, forma y tamaños originales, ya que mantiene la estructura molecular durante la congelación. Las células y fibras permanecen intactas y el alimento descongelado permanece fresco y sin cambios.

### La revolución: detener el tiempo

Esta nueva tecnología utiliza un proceso 100% físico, que no incluye productos químicos ni conservantes y su principal ventaja respecto al congelado tradicional es la calidad del alimento, ya que mantiene en los productos descongelados, las mismas propiedades que el día en que fueron recolectados y preparados. *"Poder avanzar en ofrecer producto de cercanía de máxima calidad y luchar contra el desperdicio alimentario es otro de los elementos diferenciadores de 'Long Fresh'; con nuestra gama se evita todo tipo de mermas ya que lo que llega al cliente es producto neto y listo para consumir"*.

Se podría decir que esta tecnología es capaz de detener el tiempo; convierte los alimentos perecederos en imperecederos, eliminando la oxidación y la estacionalidad, lo que permite disfrutar todo el año de frutas y hortalizas igual que frescas. La Unión Long Fresh cuenta con un amplio catálogo de productos pelados y cortados según las necesidades del cliente (pepinos, tomates, pimientos, melón, piña, mandarina, aguacate, fresa...), y los comercializa en distintos formatos de embalajes (bolsas de un kilo, de 2,5 kg o en cajas de 10 kg).

En el siguiente vídeo podéis ver todo el proceso y conocer mejor las ventajas que ofrece la gama 'Long Fresh' de La Unión.