**TOMRA Sorting Food afianza su implantación en España**

Después de un año de la introducción de sus productos en España, TOMRA Sorting Food hace un balance positivo y afronta 2017 con buenas expectativas y nuevos proyectos.

El importante esfuerzo inversor, comercial y humano realizado por la filial española de TOMRA Sorting para desplegar en nuestro país la división especializada en equipos basados en sensores para el análisis y clasificación de alimentos está dando sus frutos.

Así a lo largo de 2016 TOMRA ha cerrado varios contratos importantes, actualmente en fase de implementación. Además de completar su equipo interno, TOMRA Sorting ha establecido también interesantes alianzas. Cabe destacar su asociación con JOFERSA, el principal distribuidor español para la industria alimentaria, que abrirá las puertas de entrada de las industrias cárnicas de todo tamaño. Y es que la nueva red de distribuidores que se está desplegando en el Sur de Europa empieza a dar resultados. En ese sentido, Judit Jansana, directora para España y Portugal de TOMRA Sorting, aclara: “La curva de aprendizaje con TOMRA Food está siendo progresiva. Tanto en Francia como en España, los nuevos distribuidores están sumamente implicados y alineados con la estrategia de la TOMRA y están observando un impacto positivo en su reputación”.

**Buenas perspectivas de negocio**

En cuanto a las perspectivas de crecimiento del mercado a nivel mundial en TOMRA son optimistas. A pesar de las recomendaciones sanitarias de limitar el consumo de carne, España ha quintuplicado su consumo de carne en el último medio siglo pasando de 20 a 93 kg por año y por habitante. Y es que la carne es una de las principales fuentes de proteína de origen animal para el ser humano y el componente estructural principal de nuestras células.

En opinión de Judit Jansana: “Existe una creciente demanda de carne en el mercado debido al aumento de la población mundial, el esfuerzo exportador y la buena reputación de los productos cárnicos españoles. Esta tendencia positiva viene acompañada además de una creciente competencia entre proveedores que se esfuerzan por ofrecer un producto de calidad, un mayor control en la composición. Los proveedores de productos cárnicos deben cumplir con una cada vez más exigente regulación en el etiquetado de la carne y ofrecer garantías tanto a los canales de distribución como a los consumidores. Al mismo tiempo, los consumidores quieren estar tranquilos sabiendo que no va a haber cuerpos extraños en los alimentos. Por todo esto, tanto para determinar la composición química como para la detección de cuerpos extraños, es obvio que los procesadores necesitarán más soluciones en línea”.

En cuanto al desarrollo de productos Judit Jansana afirma: “La industria de la carne se enfrenta nuevamente a la demanda de productos de alta calidad y a una evaluación objetiva. Bajo esta premisa, TOMRA ha llevado a cabo una gran inversión en I+D + i para ofrecer nuevas soluciones que responden a demandas específicas del mercado”.

Algunas de las novedades que llegarán en este ejercicio al mercado español son **FatScan**, un analizador de grasa en línea para la estandarización de elaborados cárnicos, idóneo para industrias de tamaño pequeño y mediano; y **QVision WB** un equipo para detectar la denominada “pechuga de madera” (woody breast) del pollo, que se acaba de presentar en la feria IPPE. Para el segundo semestre del año está previsto el lanzamiento de la **nueva tecnología de detección de plásticos**.

**QVision WB, el nuevo detector para clasificar la “pechuga de madera” del pollo.**

TOMRA presentó su nueva aplicación para detectar la “pechuga de madera” (*woody breast*) en el pollo en la pasada feria IPPE (International Production & Processing Expo) recientemente celebrada en Atlanta, Georgia (EE. UU). El nuevo detector despertó un gran interés en la feria americana y sin duda, en unos meses tendrá gran repercusión en la industria española, ya que es un fenómeno que también afecta al sector avícola español.

Basándose en la tecnología de su analizador QVision, TOMRA ha ampliado su gama de aplicaciones para ofrecer más soluciones al mercado de la carne y ahora es capaz de detectar la “pechuga de madera”, una miopatía que se produce en los músculos del pollo, confiriendo una textura leñosa y dura a las pechugas del ave. Esta condición no es perjudicial para el consumo humano, pero hace que la pechuga resulte desagradable de masticar, pues se vuelve dura y correosa.

La exclusiva y fiable solución de TOMRA utiliza luces multiespectrales que realizan un análisis de alta velocidad de los filetes de pollo. El software dedicado permite a QVision clasificar, con toda precisión, los filetes de pollo en distintos grados, ya prefijados por el cliente. Por lo general, estos niveles de clasificación oscilan entre ninguna presencia del fenómeno “pechuga de madera”, presencia leve y presencia severa.

En palabras de Judit Jansana: "Nuestro equipo en línea es capaz de medir la composición química de cada filete y determinar su grado de dureza. Esta clasificación de la información es vital para que los procesadores puedan decidir qué uso darán a estos filetes en un procesado posterior. Antes los procesadores tenían que tocar y revisar cada filete de pollo antes de su procesado. Con el nuevo QVision WB, los controles manuales ya no serán necesarios”.

Para más información visite [www.tomra.com/poultry](http://www.tomra.com/poultry)

**Acerca de TOMRA Sorting Food**

TOMRA Sorting Food, anteriormente Best y Odenberg, diseña y fabrica sistemas de clasificación basados en sensores para la industria alimentaria. Cuenta con más de 7.500 sistemas instalados en industrias productoras, empacadoras y procesadoras de alimentos de todo el mundo.

La empresa ofrece clasificadores automáticos de alto rendimiento, niveladoras, peladoras y sistemas de análisis de procesos para frutos secos y semillas, frutas secas, patata y derivados, frutas, verduras, carnes y mariscos. Los sistemas aseguran una calidad y un rendimiento óptimos, lo que se traduce en un aumento de la productividad y un uso eficaz de los recursos.

TOMRA Sorting Food forma parte de TOMRA Sorting Solutions que también desarrolla sistemas basados en sensores para el reciclaje, la minería y otras industrias.

Esta potente combinación de tecnologías hace de TOMRA Sorting uno de los proveedores más avanzados de soluciones de clasificación basadas en sensores del mundo, con más de 11.200 sistemas instalados en todo el mundo.

TOMRA Sorting es propiedad de la empresa noruega TOMRA Systems ASA, que cotiza en la Bolsa de Oslo. Fundada en 1972, TOMRA Systems ASA tiene una facturación de alrededor de 650 millones de euros y emplea a más de 2.600 personas.

Para obtener más información sobre visite [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)

**Contacto con los medios**

Emitido por: En nombre de:

ALARCÓN & HARRIS TOMRA Sorting, S.L.

Asesores de Comunicación y Marketing C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45

Avda. Ramón y Cajal, 27 17480 Roses  -

28016 MADRID GIRONA

Tel: (34) 91 415 30 20 Tel: (34) 972 15 43 73

E-Mail: nmarti@alarconyharris.com E-mail: carne.iberia@tomra.com

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com/) Web: [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)