**TOMRA**: **FAZENDO O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL**

*Nicolai Prytz, diretor de sustentabilidade e estratégia da TOMRA, analisou como empresas, consumidores e formuladores de políticas podem ajudar a tornar sustentável o futuro dos alimentos.*

Com uma população em rápido crescimento, a adoção de práticas de produção sustentável em escala global é um imperativo para salvaguardar o futuro do nosso planeta. A cadeia de suprimento de alimentos é certamente uma área em que há uma necessidade urgente de melhorar a sustentabilidade. Sem comida - esse precioso recurso atualmente sendo desperdiçado em toda a cadeia de suprimentos - a sociedade como um todo se torna incapaz de funcionar.

As ineficiências do sistema no setor de alimentos também causam uma produção desnecessária de energia durante a produção, o que amplia os impactos inegavelmente negativos das mudanças climáticas na agricultura, incluindo condições instáveis ​​de crescimento para muitas culturas e uma redução geral no volume de produção de terras aráveis. Essas questões, juntamente com o aumento da população global e a demanda por alimentos, representam áreas importantes de preocupação para a indústria de alimentos - da fazenda ao garfo.

É preciso tomar medidas para reduzir o desperdício de alimentos e combater os impactos climáticos na cadeia de suprimento de alimentos. A chave para tornar o futuro dos alimentos sustentáveis ​​é a adoção antecipada das melhores práticas em toda a cadeia de suprimentos, para as quais a inovação tecnológica pode ser um fator importante. Neste artigo, explorei as opções de sustentabilidade de alimentos e qual o papel que a indústria alimentícia precisa desempenhar para proteger o seu futuro operacional e estratégica aprimorada; elementos que se combinam para beneficiar toda a cadeia alimentar.

**A necessidade de sustentabilidade**

Sustentabilidade pode ser definida como “atender às necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de atender às suas próprias necessidades”. Para as empresas, a sustentabilidade não é apenas introduzir iniciativas ambientalmente amigáveis, como alguns podem perceber. Trata-se de proteger e utilizar recursos de maneira eficiente e eficaz.

A ONU espera que a população mundial aumente em dois bilhões de pessoas nos próximos 30 anos. Com esse aumento da população, surge a necessidade de aumentar a quantidade de alimentos produzidos, o que inevitavelmente aumentará a quantidade de terras agrícolas necessárias para o desperdício de alimentos gerados em toda a cadeia de suprimentos e as emissões de gases de efeito estufa da produção de alimentos.

É aqui que a sustentabilidade dos alimentos é fundamental para mitigar os impactos negativos do aumento da produção e garantir que o suprimento de alimentos não se esgote para as gerações futuras.

**A luta contra o desperdício e a perda de alimentos**

Segundo o World Resources Institute (WRI), quase um quarto dos alimentos produzidos para consumo humano não é consumido. Esse desperdício e perda de alimentos é criado em toda a cadeia de suprimentos, incluindo produção, manuseio, armazenamento, processamento, distribuição e consumo. Uma distinção importante pode ser feita entre a 'perda' de alimentos no processo de produção e o 'desperdício' de alimentos, que ocorre no estágio de consumo e varejo de alimentos.

Globalmente, as causas para o desperdício e perda de alimentos diferem de continente para continente. Na América do Norte e Europa, onde o desperdício e perda anual de alimentos combinados é de aproximadamente 100 kg por consumidor; o desperdício de alimentos (ou seja, estágio de consumo) é responsável por mais da metade. Em comparação, apenas 5% do desperdício e perda de alimentos combinados na África Subsaariana estão relacionados ao consumo, e o restante é perdido durante os estágios de produção, manuseio e armazenamento da cadeia de suprimentos.

Esses números destacam o desequilíbrio na eficiência alimentar entre países desenvolvidos e em desenvolvimento. Os países desenvolvidos precisam mudar o comportamento do consumidor, enquanto os países em desenvolvimento devem procurar melhorar a infraestrutura e os processos nos estágios iniciais da cadeia de suprimentos.

Embora a perda de alimentos possa ser maior nos países em desenvolvimento, a necessidade de fazer melhorias mais cedo na cadeia de suprimentos é uma preocupação global. A colaboração internacional da indústria deve se concentrar em garantir que a perda de alimentos seja reduzida durante todo o processo de cultivo e classificação, a fim de usar o máximo possível o que produzimos.

Quanto ao desperdício de alimentos no lado da produção, o redirecionamento dos produtos é uma solução essencial. Se uma maçã ou mirtilo não tem qualidade alta o suficiente para um uso, é preciso encontrar outro uso para ele e tornar o desperdício do produto o último recurso. Os sistemas de classificação baseados em sensores podem determinar, por exemplo, o nível de qualidade de um produto e, assim, permitir que produtos de qualidade inferior sejam retrabalhados até que sejam adequados para outro objetivo, como alimentos para animais ou ração para animais.

Na TOMRA, nossas soluções de classificação podem ajudar a aumentar o rendimento da produção entre 5 e 10%, o que, quando contextualizado, equivale a 25.000 caminhões de batatas por ano. Isso permite que as empresas maximizem os rendimentos e as taxas de recuperação, reduzindo o desperdício e melhorando a qualidade geral do produto.

Nossas soluções inovadoras de classificação também podem ajudar a limpar as culturas que no passado não seriam colhidas, se danificadas por eventos climáticos adversos, como granizo, ventos fortes ou chuva torrencial. Tais eventos normalmente significam que a quantidade de defeitos nos alimentos são altas, mas a limpeza por sensor dessas culturas danificadas, juntamente com a remoção de defeitos sutis, tem um forte impacto positivo na vida útil de produtos como frutas frescas e saladas.

**Reduzindo as emissões de gases de efeito estufa**

Além dos desafios do desperdício e perda de alimentos, a indústria alimentícia também deve assumir a responsabilidade de reduzir as emissões de gases de efeito estufa e os impactos climáticos negativos causados ​​pela cadeia de suprimentos de alimentos. A atual crise ambiental na Floresta Amazônica, onde incêndios florestais estão liberando grandes quantidades de CO2 armazenado na atmosfera, é mais um testemunho da necessidade urgente de redução de emissões, não apenas em alimentos, mas em todos os setores.

A indústria de alimentos está no centro de várias questões ambientais, sendo responsável por quase dois terços da perda global de biodiversidade e um dos principais contribuintes para as mudanças climáticas. Atualmente, a agricultura é responsável por 12 Gt de CO2 por ano de emissões globais de carbono, número projetado para aumentar em mais de 50% até 2050. Se desmarcado, esse nível de emissões representaria mais de 70% do ‘orçamento’ disponível de carbono para atingir as metas estabelecidas no Acordo de Paris.

Uma área com espaço significativo para melhorias é o transporte e a distância que os alimentos percorrem da fazenda ao garfo. A demanda do consumidor levou a uma expectativa de que todos os produtos estejam disponíveis 365 dias por ano e o entendimento de que alguns produtos são sazonais se perdeu, o que significa que deve ser importado de todo o mundo para atender às necessidades do consumidor.

Quais alimentos que ingerimos também devem ser abordados. Em seu relatório anual, o WRI descreveu como a indústria de alimentos pode reduzir sua produção de GEE e se tornar mais sustentável, à luz das expectativas de crescimento populacional e demanda de alimentos em 2050. Afirma que, ao diminuir a quantidade de carne bovina e cordeiro consumida e, em vez disso, comendo mais frutas e vegetais, as emissões podem ser significativamente reduzidas.

No entanto, o WRI também afirma que a cadeia de suprimento de alimentos deve aumentar a produtividade da pecuária e das culturas para "níveis mais altos do que o histórico" - em suma, aumentar a oferta de alimentos, mas reduzir o uso da terra para uma produção mais sustentável. O uso de tecnologias e métodos agrícolas inovadores que reduzam as emissões agrícolas de GEE é uma das recomendações do relatório WRI.

O descascador de vapor TOMRA Eco foi projetado com a redução da produção de energia em mente e oferece uma maneira sustentável de produzir alimentos. Essa máquina pode reduzir o uso de energia em 25%, o que significa economia de até US $ 90.000 por ano para as empresas de produção, além de ajudar a reduzir o uso de água (28% menos vapor em comparação com máquinas similares).

As soluções inovadoras de classificação também permitem que qualquer produto defeituoso seja removido da cadeia de suprimentos antes de ser congelado. Essa é uma prática comum para frutas e pode ajudar a reduzir o uso de energia e otimizar o rendimento. Em outras palavras, as tecnologias de classificação têm um grande potencial para fortalecer a lucratividade e a sustentabilidade de muitas empresas de alimentos.

**Um futuro sustentável para a alimentação**

Para alcançar um futuro sustentável para os governos da indústria de alimentos, empresas e consumidores devem mudar a maneira como produzimos e manipulamos alimentos - da fazenda para o garfo. Com a população mundial configurada para aumentar para quase 10 bilhões de pessoas nos próximos 30 anos, a indústria deve adaptar e adotar novas práticas para reduzir o desperdício, reduzir as emissões de gases de efeito estufa e garantir que as terras agrícolas sejam usadas da maneira mais sustentável possível.

Até 2050, a demanda por alimentos aumentará em 50%, portanto, enfrentar esses desafios é vital para garantir a sustentabilidade do setor de alimentos para as gerações futuras. Na TOMRA Food, estamos comprometidos em liderar a revolução dos recursos por meio de nossa tecnologia, ajudando a melhorar a produtividade, reduzir o desperdício e usar nossos recursos alimentares de forma mais eficiente - três fatores-chave na sustentabilidade dos alimentos.

Ao trabalhar e colaborar com governos, formuladores de políticas e empresas, podemos ajudar a melhorar a sustentabilidade da cadeia de suprimento de alimentos e criar um setor de alimentos próspero para o futuro.

**Sobre a TOMRA Food**

A TOMRA Food projeta e fabrica máquinas de classificação baseadas em sensores para indústria alimentícia, bem como descascadores e soluções pós-colheita integradas, utilizando a mais avançada tecnologia de classificação e análise do mundo.

Mais de 8.000 unidades estão instaladas em produtores de alimentos, empacotadores e processadores ao redor do mundo para frutas, nozes, vegetais, produtos de batata, grãos e sementes, frutas secas, carne e frutos do mar. A missão da empresa é permitir que seus clientes melhorem os retornos de investimento, obtenham eficiências operacionais e garantam o fornecimento seguro de alimentos por meio de tecnologias inteligentes e utilizáveis. Para conseguir isso, a TOMRA Food opera centros de excelência, escritórios regionais e locais de fabricação nos Estados Unidos, Europa, América do Sul, Ásia, África e Australásia.

A TOMRA Food é membro do Grupo TOMRA que foi fundado em inovação em 1972, que começou com o projeto, fabricação e venda de máquinas de venda reversa (RVMs) para coleta automatizada de recipientes de bebidas usadas. Hoje, a TOMRA tem aproximadamente 95.700 instalações em mais de 80 mercados em todo o mundo e obteve receita total em torno de 7,4 bilhões de NOK em 2017. O Grupo emprega aproximadamente 3.550 globalmente e é listado publicamente na Bolsa de Valores de Oslo. (OSE: TOM).

O Grupo TOMRA continua inovando e fornecendo soluções de ponta para otimizar a produtividade dos recursos em duas áreas de negócios principais: Soluções de coleta (venda reversa e recuperação de material) e Soluções de classificação (reciclagem, mineração e classificação de alimentos). Para mais informações sobre a TOMRA, acesse [www.tomra.com](http://www.tomra.com)

*Media Contacts:*

**Contato com a media:**

Emitido por: Em nome de:

ALARCÓN & HARRIS TOMRA Food.

Asesores de Comunicación y Marketing João Medeiros

Avda. Ramón y Cajal, 27

28016 MADRID

Tel: (34) 91 415 30 20 Tel: +55 11 96340 0366

E-Mail: [nmarti@alarconyharris.com](mailto:nmarti@alarconyharris.com) E-mail: Joao.Medeiros@tomra.com

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com/) Web: [https://www.tomra.com](https://www.tomra.com/pt-br/sorting/food)/food