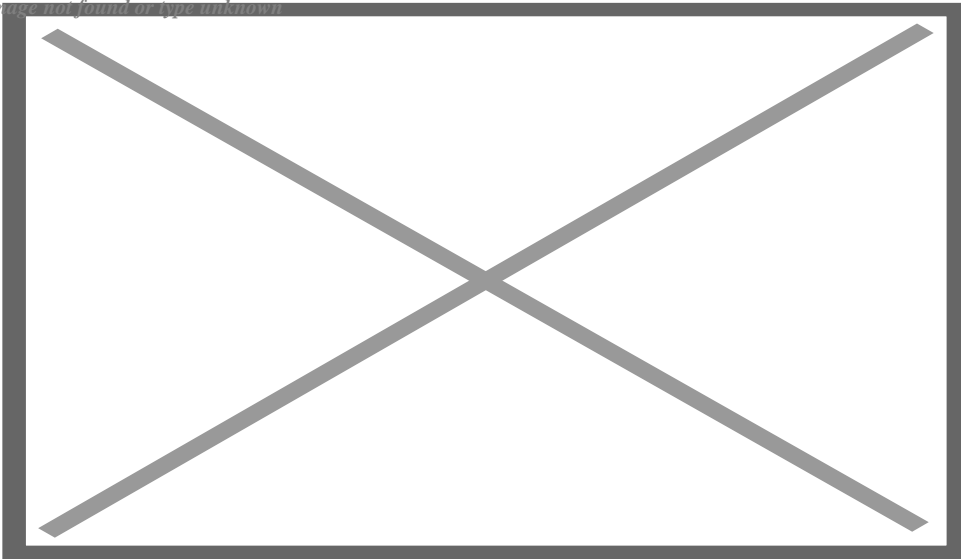


# *Recupera industria espirituana su producción aséptica*

---

*Image not found or type unknown*



**Unidad Empresarial de Base Conservas Sancti Spíritus. Foto: Archivo/ACN.**

Sancti Spíritus, 26 oct (RHC) Gracias a un fuerte proceso inversionista en la Unidad Empresarial de Base Conservas Sancti Spíritus, la más importante planta de su tipo en ese territorio central recuperó cerca del 90 por ciento de la capacidad de producción aséptica, sistema que eleva la calidad de sus producciones.

Unos 500 mil euros fueron invertidos en la fábrica localizada en esa ciudad, lo cual se tradujo en significativas mejoras tecnológicas, dentro de ellas la puesta en marcha de esta línea, luego de dos años sin explotar.

De acuerdo con Juan Carlos Guzmán Furgel, director de la entidad perteneciente al ministerio de la Industria Alimenticia, la entrada en funcionamiento del sistema permite la fabricación de pulpas y pastas de frutas y vegetales libres de oxígeno e impurezas y, por ende, una mayor garantía para su almacenamiento y conservación, con un año de durabilidad a temperatura normal.

Debido a la situación que presentaba esta tecnología, el directivo aclaró al rotativo Escambray que en las campañas precedentes apenas si pudo explotarse la mitad de la capacidad instalada de este sistema; mientras, hubo que emplear neveras o cámaras de conservación para preservar el producto, lo cual se traduce también en mayores gastos.

Destacó que con el cambio de piezas y componentes materializado como parte del mayor programa inversionista de los últimos tiempos se logra el funcionamiento automático de la línea, cuyo "estreno" está pactado para estos días finales de octubre, fecha en la que se prevé el procesamiento de la frutabomba.

Guzmán Furgel acotó al rotativo que luego la industria volverá a detener sus máquinas con el objetivo de prepararla para reiniciar el próximo año con mayores garantías tecnológicas y continuar así sustituyendo importaciones.

Tomate, frutas, cebolla y ajo se cuentan entre los surtidos que molerá Conservas Sancti Spíritus en 2021, calendario en el que debe obtener unas nueve mil 700 toneladas y para el cual disponen de mayores beneficios industriales debido, precisamente, a las inversiones acometidas en 2019 y en 2020.

El procesamiento aséptico, según recogen varias publicaciones, es conducido a través de técnicas que reducen al mínimo el riesgo de contaminación microbiológica y depende, entre otros aspectos, del diseño adecuado de las instalaciones y la higienización periódica del medio ambiente. **(Fuente: [ACN](#))**

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/237838-recupera-industria-espirituana-su-produccion-aseptica>



**Radio Habana Cuba**