



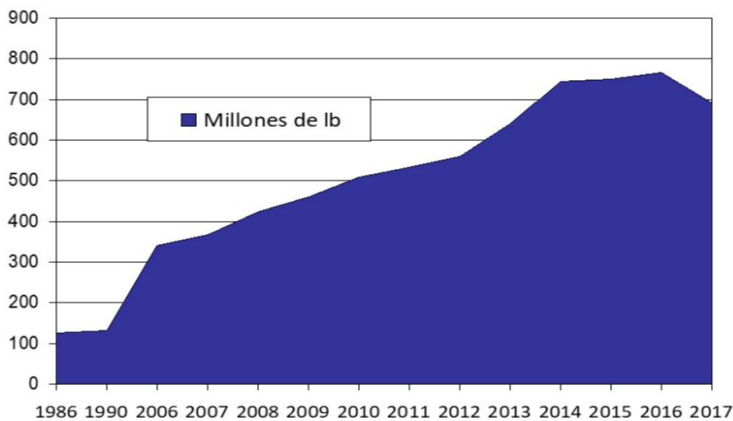
Situación del Mercado de Norteamérica de Blueberries Highbush

Los blueberries highbush (*V. Corumbosum* y *V. Ashei*) son frutas nativas americanas, procedentes de Nueva Jersey, y comercialmente cultivadas por más de 100 años. Hoy en día, los blueberries highbush son producidos en 33 estados de los Estados Unidos, en 2 provincias canadienses, en México, así como en otros países del hemisferio norte y sur. Los blueberries highbush son vendidos frescos, congelados y también en otros formatos procesados.

Crecimiento de la Industria de Blueberries

Los blueberries highbush comprenden un 88% de todos los blueberries que se cultivan en los EE.UU. y un 72% de la producción de Norteamérica. Los EE.UU., Canadá y México, juntos, producen más de 448 mil toneladas métricas (casi 1 mil millones de libras) de la fruta anualmente. El reporte final sobre la cosecha de highbush de 2017 en América del Norte indicó 313,387 toneladas métricas (690.9 millones de lb). El mercado de los blueberries frescos corresponde a 195,725 toneladas métricas (431.5 millones lb), y los congelados a 117,662 toneladas métricas (259.4 millones). La producción de highbush de los Estados Unidos es de 226,751 toneladas métricas (499.9 millones lb). Fuente: NABC. Informe final de la cosecha de 2017. Febrero/2018.

Producción en Norteamérica de Blueberry Highbush



Los Blueberries Highbush se extienden por los EE.UU.

Los blueberries highbush de los EE.UU continúan prosperando con producción, agricultura y procesamiento eficientes. La producción del fruto fresco empieza en febrero en Florida y California, y termina en octubre en el Noroeste. El pico de la producción de congelados en América del Norte es de junio a agosto.

Los blueberries son comercializados de forma fresca y congelada. Los frescos generalmente se cosecha a mano. Y los que van para el mercado de congelados, conocidos como blueberries procesados, se cosechan con máquinas e inmediatamente son congelados para conservar el sabor y asegurar su frescura, textura, forma y color, quedando disponibles todo el año. Con buenos volúmenes de producción por todo los EE.UU., los blueberries highbush proporcionan oportunidades para que las industrias los incorporen más en sus líneas de productos.

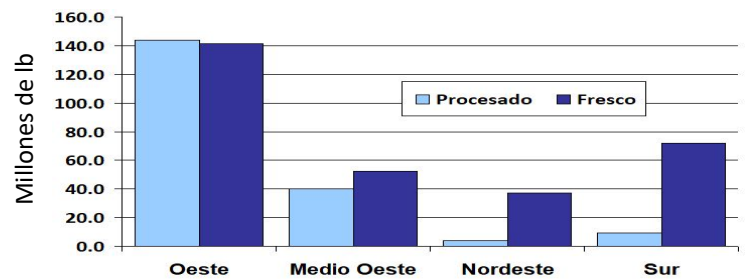
Los mayores productores de frescos en los EE.UU en 2017 (en millones de lb):

Oregón (54), California (51.3), Michigan (49), Washington (36), New Jersey (36), Georgia (25), North Carolina (21.1), Florida (19.8), Mississippi (2.5), Illinois (1.6), Texas (1.5). Indiana (1.0), New York (1.0), Luisiana (0.5).

Los mayores productores de congelados en los EE.UU en 2017 (en millones de lb):

Washington (80), Oregón (53), Michigan (40), California (10.8), Georgia (5), New Jersey (4), North Carolina (3.8), Mississippi (0.5).

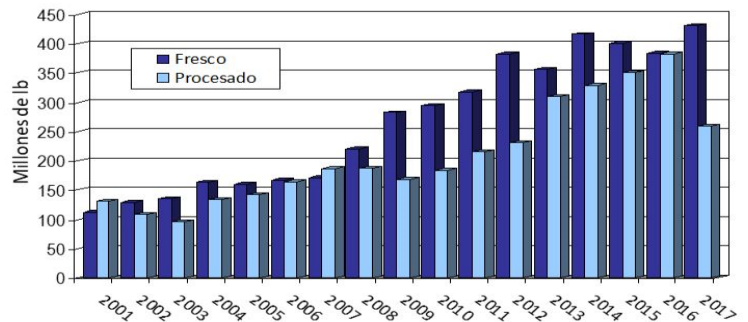
Producción de Blueberry Highbush en los EEUU por región



Demanda de Blueberries en el Mercado

La conciencia del consumidor sobre los blueberries en todo el mundo y su influencia en la salud continúan. En 2017, los procesados se redujo debido a una congelación en el sureste pero hubo una mayor demanda por los blueberries frescos.

Producción en norteamérica de Blueberry Highbush Fresco y Procesado



Consumo de los blueberries

El consumo de blueberries en los EEUU continúa creciendo. El USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU), en 2016, estimó que el consumo per capita de blueberries frescos fue de 802.86g y de congelados, 290.3g. Y el consumo anual total per capita (fresco y congelado) fue de 1.09 kg.

Oportunidad

El Consejo de Blueberry Highbush de los EEUU (USHBC) concede el sello Real Blueberries™ para aquellos productos con cantidad significativas de blueberries highbush. Los consumidores identifican los blueberries como siendo saludables, y con el sello en los paquetes, pasa la imagen de un producto de calidad. Obtenga el apoyo de los 2.437 productores de blueberries highbush de los EEUU. ¡Muestre a los consumidores que su producto contiene blueberries de verdad!

El sello Real Blueberries™

Escanee el QR Code o visite www.realblueberries.org para inscribirse.



Blueberries Highbush

Visite www.blueberrytech.org para tener acceso a la lista de proveedores, estudios sobre los beneficios y las últimas informaciones técnicas.



Muestre sus blueberries!

Formatos de blueberries para atender la demanda de los fabricantes (Para la lista de proveedores USHBC, visite: www.blueberrytech.org)

Producto	Proceso	Envase	Características	Almacenamiento
FRESCO				
Fresco	Blueberry fresco > empaque	Clamshell, cajas a granel. Cajas: 1.1 kg, 2.3 kg, 4.5 kg, 9 kg	Disponible todo el año	Temp.: 32° a 34° F (-0.6° a 1° C) / Humedad Relativa: 90-95%
CONGELADO				
IQF (Congelación Rápida Individual)	Blueberry fresco > congelación rápida individual > empaque	Consumidor Final: bolsas de polietileno Granel - Cajas de cartón corrugado: 4.5 a 22.7 kg Tambor de metal revestido de polietileno: 122.5 kg.	Identidad de fruta fresca individual. Ideal para cualquier formulación en que la identidad de la fruta sea importante	Temp.: 0° a 10° F (-23° a -18°C)
Caja Congelada (Case Frozen)	Blueberry fresco > cajas de cartón revestidas con polietileno > congelación	Cajas de cartón corrugado: 13.6 kg a 22.7 kg Tambor de metal revestido de polietileno: 158.8 kg	Ingrediente popular para uso en productos de panificación	Temp.: 0° a 10° F (-23° a -18°C)
Bloque Congelado (Straight Pack)	Blueberry fresco > empaque > congelación rápida	Cajas de cartón corrugado: 13.6 kg a 22.7 kg Tambor de metal revestido de polietileno: 158.8 kg	Grand cantidad de fruta en cada caja, ingrediente base para rellenos, coberturas, jarabes y sopas	Temp.: 0° a 10° F (-23° a -18°C)
SECO / DESHIDRATADO				
Deshidratado	Blueberry fresco o congelado > Aire deshidratado para 11-18% de humedad > procesos adicionales según las especificaciones de la fruta seca (recubiertos, cortados, etc.)	Cajas de cartón corrugado: 2.3 kg, 4.5 kg, 11.3 kg	Humedad: 11-18% Actividad de agua: 0.5 a 0.6	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado.
Infundido	Blueberry fresco o congelado infundidos con jarabe > deshidratado a humedad de 11-18% > procesos adicionales según las especificaciones (recubiertos, cortados, etc.)	Cajas de cartón corrugado: 2.3 kg, 4.5 kg, 11.3 kg	Humedad: 11-18% Actividad de agua: 0.5 a 0.6	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado.
Liofilización (entero, pedazos, polvo)	Blueberry fresco o congelado > congelación rápida > humedad retirada en cámara de vacío > envase sellado protegido de la humedad	Cajas de cartón corrugado: 4.5 kg, y tamaño personalizado	Humedad (sin azúcar): 0-2% Humedad (con azúcar): 9-14%	Vida útil estable a temperatura ambiente por 3 meses; después, almacenar a 4°C
Conservado Osmóticamente	Blueberry fresco o congelado > cámara de vacío > proceso de infusión natural y lento con solución de jarabe y estabilizadores > secado cuidadoso para conservar el color y sabor	Cajas de cartón corrugado: 11.3 kg, y tamaño personalizado	Humedad: 40% Actividad de agua: 0.5 a 0.87	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado; mejor consumir dentro de 10 meses
Secado en Tambor (Drum dried and Flash Dried Powders)	Blueberry fresco o congelado o puré > secado > trituración hasta polvo o copo, de acuerdo con la especificación	En bolsas, envasado al vacío, en cajas corrugadas: 11.3 kg e 24.9 kg, y tamaño personalizado	Humedad: 3-5% Diferentes tamaños de granos disponibles.	Vida útil estable a temperatura ambiente por 3 meses; después, almacenar a 4°C
LÍQUIDO				
Puré	Blueberry fresco > aplastamiento > Finalización > Pasteurización o envasado en frío > Congelación	Cubos de plástico: 12.7 kg, 13.6 kg Cajas de cartón corrugadas: 12.7 kg, 13.6 kg Tambor en metal forrado de polietileno: 208 L, 181 kg	Brix: 8.0 - 13.0 pH: 2.8 - 3.5 Se utiliza en salsas, condimentos y rellenos	Temp: 0° a -10° F (-23° C a -18° C)
Puré Concentrado	Blueberry Fresco > aplastamiento > tratamiento térmico/enzima > concentración al vacío > pasteurización > empaque > congelación	Cubos de plástico: 15.1 L, 22.7 L, 12.7 kg, 13.6 kg, 27.2 kg	Brix: 8.0, 37.0 - 40.0° (o como especificado) pH: 2.8 - 3.4 Se utiliza en salsas, jugos y mezclas	Temp: 0° a -10° F (-23° C a -18° C)
Jugo	Blueberry fresco > aplastamiento > prensado > filtración > pasteurización > empaque > congelación	Cubos de plástico: 15.1 L, 22.7 L, 12.7 kg, 13.6 kg, 27.2 kg	Brix: 8.0 - 12.0 pH: 2.8 - 3.4 Se utiliza en todos los tipos de jugos naturales	Temp: 0° a -10° F (-23° C a -18° C)
Jugo Concentrado	Blueberry fresco > aplastamiento > tratamiento térmico / enzima > concentración al vacío > empaque > congelación	Cubos de plástico: 18.9 L, 22.7 L, 22.7 kg, 29.9 kg	Brix: 45.0, 65.0 ° pH: 2.1 - 2.7 Se utiliza en salsa y jugos	Temp: 0° a -10° F (-23° C a -18° C)
OTROS FORMATOS				
Enlatado (jarabe)	Blueberry fresco o congelado > envase en latas > adición de jarabe > lacre > calentamiento	Lata: # 2 (567 g), # 2.5 (822 g), # 10 (2.89 kg), otros tamaños	Varios niveles de contenido de fruta, dependiendo del proveedor y aplicación	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado
Enlatado (agua)	Blueberry fresco o congelado > envase en latas > adición del agua > lacre > calentamiento			
Rellenos para panificación	Blueberry fresco o congelado y/u otros formatos > adición de azúcar o mezcla a base de goma/almidón > calentamiento > empaque según la especificación	Pouches/Bolsas de 18.9 L, tambor de 208.2L	Varios niveles de contenido de fruta, dependiendo del proveedor y aplicación	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado
Fibra	Cáscara y semilla de blueberry seca > azúcar natural de blueberry retirada antes de la deshidratación	Bolsas en cajas de cartón corrugadas: 13.6 kg	Humedad: 4.0% máximo	Vida útil: 24 meses a 15°C o menos
Esencia	Componentes de sabor volátiles destilados a partir del jugo y proceso de concentración > empaque	Cubos de plástico: 18.9 L, 22.7 L, y otros tamaños	Aroma de blueberry intenso no artificial	Temp.: 4° C o menos
Otros	Aperitivos y chips de la fruta real formulados a partir de puré y otros ingredientes	Cajas de 4.5 kg y otros tamaños	Porcentaje de fruta: 30-40% Usado en aperitivos	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado