

Newsletter de la Consejería
Agrícola de Chile en Japón

N° 14, Agosto 2009

Ferias y Exposiciones

**Soil and
Groundwater
Remediation
Technology**

<http://www.cnt-inc.co.jp/SGR-TEX/>

Fecha:
16~18 Sep. 2009

Lugar:
Tokyo Big Sight,
Objetivo: Exposición de
Tecnologías para
Remediación de Suelos y
Aguas Subterráneas.
Además mostrar los últimos
adelantos en tecnología de
equipos y empaque al vacío.

Oficina Agrícola en Japón
Nihon Seimei Akabanebashi
Bldg, 7F. 3-1-14 Shiba,
Minato-Ku, Tokyo
Fonos:
Of: 81+3+3769 0755
Cel: 81+3+090 71764490
E-mail: agricolainfo@chile.or.jp



En esta edición:

Informe Tecnología: Maquinaria de alta precisión para separar hojas secas por color mediante rayos infrarojos

Noticia: Acciones de promoción del cerdo mexicano destacan en Japón

Informe de Tecnología

Tecnología para la industria agrícola: separadora de hojas por rayos infrarojos

El pasado mes de Junio tuvimos la oportunidad de asistir a la feria anual FOOMA (Food Machinery and Technology Exhibition), con la finalidad de conocer algunos de los últimos adelantos en tecnología, maquinaria y robótica, en especial de elementos que pudiesen tener utilidad para el sector agroindustrial chileno.

Destacamos en esta oportunidad una máquina de alta precisión para clasificación de hojas y productos de pequeño calibre de acuerdo a estándares de colores predefinidos.

La compañía japonesa SENVEC que exhibe más de 70 años en la industria de maquinarias para el rubro alimenticio, ha desarrollado la máquina DRV1 que cuenta con la tecnología de cámara CCD Full color y rayos infrarojos incorporada, logrando separar las hojas de té por un color específico determinado por el operador y eliminar aquellas hojas de color rojo o amarillo de las sanas. Además distingue y separa cuerpos extraños mezclados entre las hojas.



Máquina **DRV 1**

Esta máquina puede registrar hasta 99 ítems, y es utilizada para clasificar té verde, té ceylon, hojicha, oolong tea. Dadas sus características también podría ser utilizada para separación y clasificación de otros tipos de especies en hojas, tales como hierbas medicinales o condimentos que producen algunas empresas chilenas para la exportación o el mercado nacional.

La empresa además ha desarrollado otras maquinarias para la separación de cereales. La dirección donde se puede tener mayor información es <http://www.senvec.co.jp/en/tyasen.html>

Mix original de hojas
de varios colores



Hoja color verde seleccionada post
procesamiento con DVR1



Mix original de hojas
Con elementos extraños



Elementos extraños separados
post procesamiento con DVR1



Noticias

Medidas de promoción que esta tomando MPEA en JAPON (Mexican Pork Exporters Association)

La Asociación Mexicana de Exportadores de carne de cerdo, MPEA http://www.mexicanpork.com/event/20090731_ev.html ha comenzado una fuerte campaña de promoción en Japón que incluye intervención el sitio web japonés de recetas <http://cookpad.com> donde difunden la utilización de carne de cerdo mexicana en recetas de comida japonesa.

Algunos de los temas que se destacan en este sitio se refieren a la utilización de la carne de cerdo mexicana y hacen referencia a la textura, color, sabor y que no presenta olor, además de informar que no presenta ningún riesgo.



En un país donde el uso de mascotas es masificado para generar recordación de marca, esta campaña ha establecido como logotipo una imagen de un cerdo con gorro mexicano, el cual han denominado MEKIPO (juego de palabras que une las palabras Mexico en japones y Pork en ingles).



Otra de las medidas de la estrategia de marketing que están desarrollando para fomentar el consumo de carne de cerdo mexicana en este mercado, es la difusión del logo de la **Mexican Pork Exporters Association** en el exterior de los trenes de una de las principales líneas de metro de Tokio (Toei Oedo Line) a partir del 28 de agosto de 2009.

Conocer el notorio esfuerzo que está realizando México para posicionar mejor su oferta exportable, puede ser interesante de conocer por la industria Chilena, ya que puede explicar la creciente participación de mercado que ha logrado este país (en el mismo periodo en que Chile la ha disminuido), pero además configura un escenario donde la carne de Chile debe asumir con mayor atención y urgencia su estrategia de posicionamiento en el país nipón.



Fuentes: Daily Meat & Livestock Agosto 2009, Web MPEA Japón

Si desea recibir periódicamente este boletín, o desea que lo retiremos de nuestra base de datos de envío, favor escribir a: agricolainfo@chile.or.jp

Se autoriza la reproducción total o parcial, citando la fuente

