

Aseguran que no se ha elaborado en San Rafael el puré de tomates con un supuesto roedor dentro

15/01/2021

El titular del Sindicato de Trabajadores de Industria de la Alimentación, Ricardo Bertero, afirmó que la marca Molto hoy se encuentra en Mendoza, por lo que no puede haber salido del departamento ese producto.

«Me llama la atención el titular donde dice que el producto podría haber sido elaborado en San Rafael siendo que esa marca de conserva ni se fabrica en el departamento, acá existió la empresa de industrias frutícolas que era de la empresa Cartellone, que tenía la marca Molto, y una vez que se vende la planta que estaba cerca de la rotonda de la copa, la compra Diarco y pasa a tener el nombre o razón social de La Gioconda S.A, elaborando duraznos y cócteles pero no tomates», indicó en FM Vos.

«Desde ya no se elaboró el producto en San Rafael, la marca Molto se encuentra en Mendoza capital bajo la razón social de Salto de las Rosas S.A (talvez de ahí viene la confusión del abogado de la familia de La Plata de que fuera elaborada en nuestro departamento), una noticia así le hace muy mal a la industria conservera tanto de San Rafael como de cualquier otra parte del país. Conociendo la industria es casi imposible que pueda haber un objeto extraño adentro del producto porque se vuelca el tomate a una cinta que tiene capachos, luego baja a otra cinta horizontal para caer en otra donde se separa el tomate de primera o segunda; después eso se envía a un molino que tritura el tomate, después a través de una bomba se cocina el producto, va todo por cañería y luego sale a que se envase en caja o en algunas empresas lo hacen en lata y ahí sí hay

más posibilidades de que caiga algún objeto. En la máquina de tetrabrik es imposible que ingrese algo adentro de las cajitas ya que tira unas 20 mil por hora, son milésimas de segundos que se encuentra abierto el envase», añadió Bertero.

¿Puede ser un hongo?

«Puede que haya sido un hongo, está más cercano a la realidad porque en estas máquinas de tetrabrik cada cierto tiempo de hace una desinfección por las dudas de que exista algún germen que te haga hinchar las cajas, si se detecta un problema de este tipo en alguna partida, el área de Control de calidad separa esos productos y luego se tiran», manifestó el dirigente sindical.

Por último, Bertero explicó que «en Mendoza el área de Bromatología va a las empresas y toma muestra de los productos para luego ser analizados por alguna anomalía, queremos salvaguardar la producción de conservas en San Rafael porque ante este tipo de noticias, la gente tiende a dejar de comprar esos productos; este año de pandemia trabajamos por ser considerados como esenciales y si todo sigue normal, hay materia prima para tener una buena elaboración de productos».

<http://diariosanrafael.com.ar/diariosanrafael/wp-content/uploads/2021/01/Ricardo-Bertero.mp3>