

## 西班牙食品业保鲜及安全的前沿解决方案

食品保鲜和食品安全是西班牙食品生产的核心，西班牙致力于进一步提高这两个标准，以保证最终产品的优质。西班牙生产的食品和饮品产品符合严格的安全与质量控制，并符合欧盟“农场到餐桌”战略的标准；质量控制涵盖微生物和化学污染，测试激素或抗生素存留等。这些努力确保消费者得到的西班牙食品产品达到世界水平的安全和卫生标准。



©ICEX/ICEX

### 食品保鲜技术

通过采用新的技术创新和数字解决方案，西班牙的农业食品行业正在努力满足消费者对更高水平的食品保鲜和安全的要求。与此同时，西班牙农业食品正在改变并适应气候变化和环境可持续性挑战。



©ICEX/ICEX

在过去的几年里，西班牙已经成为一个领先的“食品科技”国度，有400多家新的科技公司现在从事农业食品行业。西班牙食品科技新兴企业的竞争力得益于他们所采用的技术组合和“深度科技”。以下是一些例子，展示了西班牙公司以各种类型的技术和创新，保证全年都达到从生产场所到消费者手中的全程高标准保鲜度。

### 垂直种植

越来越多的西班牙农业食品的新兴企业正在采用垂直农业，从很多方面看这都是具有开创性的。这是一种更可持续的耕作方式，使得农业在垂直室内结构中进行。



垂直农场的受控生产条件使得在极冷或极热的任何气候下全年种植作物成为可能，确保生产者能够在一年中的任何时间提供新鲜美味的蔬菜和作物。对于消费者来说，这种方法使水果和蔬菜等农产品的季节性不再是问题。

采用垂直农业的西班牙公司可以将生产速度提高 30%。而且，与传统农业相比垂直农业需要的水更少，用水量最多可减少 80%。一些用过的水可以回收再利用，并且由于蒸发而损失的水更少。此外，室内农业无需使用可能非常有害的杀虫剂和除草剂。

## 从田间直接到消费者

近年来，直接面向消费者的方式越来越受欢迎，食品生产商或品牌让消费者直接接触其产品，而不是通过零售系统。

直接面向消费者的模式为双方带来潜在利益，有助于在消费者和生产者之间建立直接关系。食品生产商和品牌更深入地了解消费者，消费者获得他们想要的产品，无需经过连锁零售店。

西班牙的一些新兴公司为当地生产商建立平台，以优化其直接面向消费者的销售流程，无需第三方参与，促进生产商之间的沟通，并让消费者直接接触到农产品。而且，此类平台采用的模型增加了农业的可持续性，平台能够预测需求和供应，提高种植效率和充足种植率。

## 保证安全和质量

西班牙对安全和质量的热情也影响了标志性农业食品领域的生产，如伊比利亚（Ibérico）火腿和橄榄油。这些关键食品领域秉承传统，并在世界范围内享有崇高声誉，但他们并没有止步于已有的成就。他们努力将高标准的生产放在首位，采取措施进一步提高产品的安全性和质量。具体举措如下例：

### 生产的可追溯性和透明度

有些伊比利亚火腿生产商将产品的可追溯性和安全性提高到一个新的水平，向消费者提供有关其火腿产品的全部信息。一些公司在所生产的伊比利亚火腿产品上使用二维码，让消费者更好地了解每个产品的周期，消费者扫描二维码就会收到所有供应商提供的信息，包括火腿的生产重量、猪吃过的食物、火腿的腌制地点、最佳食用日期等。





技术创新让消费者受益是很多方面的，透明度保证了产品的安全性，使重视饮食摄入的消费者能够更好地了解他们食用的产品，并确保产品和过程的可追溯性。

### 西班牙橄榄油的质量控制

西班牙是名副其实的橄榄油国家，是包括特级初榨橄榄油（EVOO）在内的橄榄油的世界领先生产国。



©ICEX/ICEX

为了提高消费者对消费产品的认识和赞赏，并满足消费者对透明度日益增长的兴趣，西班牙政府采取了新措施来保证西班牙橄榄油的质量和安全性，适用质量和可追溯性的行政法令。并创建了《最佳实践准则》（A Code of Best Practices），生产者可以在其中发布有关其产品和生产方法的报告，以供消费者免费访问。此外，西班牙生产商被禁止将橄榄油与其他植物油和脂肪混合，以确保西班牙“液态黄金”的杰出品质。

西班牙是众多农产品生产的领先国。无论是使用尖端的食物技术、改进的生产方法还是实施新的食品法规，其目的都是为消费者和食品专业人士提供最好的食品产品。消费者和食品专业人士可以确信，西班牙农产品的制造符合保鲜、质量和可追溯性的世界水平的严格标准。