



## «Em 2019 continuaremos com a atualização das nossas linhas de produtos e teremos novidades»

ENTREVISTA A EROS TREVISAN, GERENTE DA HANNA INSTRUMENTS PORTUGAL

Ana Clara

Fotos: Hanna Instruments

O gerente da Hanna Instruments Portugal, Eros Trevisan, em entrevista à TECNOALIMENTAR passa em revista o ano de 2018 e antecipa novidades e novos produtos para breve. Sobre o mercado português, o responsável realça que este se apoia «cada vez mais em equipamentos profissionais de gama média-alta, fruto da formação avançada dos seus técnicos, assim como da exigência do mercado de produtos de elevada qualidade e com processos bem documentados».

**TECNOALIMENTAR:** Que balanço faz da atividade da marca em Portugal em 2018?

**EROS TREVISAN:** O balanço de 2018 é muito positivo, em vários aspetos. Foi o ano em que celebramos o 40º aniversário da Hanna Instruments e foi um ano de muito trabalho: lançamos mais de 20 produtos novos e aumentamos a nossa presença em Portugal.

**TA:** Na área alimentar houve vários produtos lançados em 2018. Fale-me um pouco deles e das suas características mais importantes para aplicações no setor alimentar.

**ET:** Sim, foi um ano de muitas novidades, algumas pensadas para o utilizador comum que procura medições precisas, simples e rápidas, como a linha de

medidores portáteis e de bolso de pH lançada no início de 2018 dedicada a aplicações específicas, como a medição direta de pH em carnes, queijo, arroz de sushi, cada um acompanhado por soluções de limpeza específicas. Para o utilizador técnico laboratorial ou industrial, lançamos também uma nova geração de tituladores automáticos potenciométricos com dimensões mais reduzidas para libertar espaço na bancada de trabalho.

**TA:** Estamos no começo de 2019. Que novidades irá a Hanna lançar para o setor este ano?

**ET:** Estamos a iniciar o ano ao mesmo ritmo do ano passado, já com algumas novidades. Lançamos um novo eletrodo para a medição de cloreto de sódio, vulgar sal, que, recorrendo a um sensor em tarugo de prata é robusto, de maior duração e mais económico do que os eletrodos de iões específicos, o que é eficaz na medição frequente em certas amostras, como as soluções de salmoura. Estamos a lançar a nossa gama de termómetros completamente redesenhada concebida sobretudo para uma melhor relação qualidade/preço. Lançamos também as novas versões dos nossos bem conhecidos termo higrometros, o HI9564 e HI9565, que agora se tornaram mais compactos e ergonómicos e integram uma sonda inteligente, que não necessita de ser calibrada pelo utilizador. Continuaremos a trabalhar na atualização da nossa linha de fotómetros, com o lançamento de novos modelos para medição de parâmetros como nitrato e amónia. E teremos certamente ainda muitas mais novidades.

**TA:** Como analisam hoje o mercado nacional sobretudo na área alimentar em que a Hanna atua?

**ET:** Constatamos que os nossos utilizadores são muito informados e recetivos a nível de tecnologia. Tivemos exemplo disso com a excelente recetividade do nosso eletrodo Bluetooth para utilização com um *smartphone*. Ao contrário de muitos outros países em que a recetividade foi gradual e lenta, em Portugal tivemos um *feedback* muito positivo e os nossos clientes rapidamente perceberam que já traziam no bolso um autêntico medidor de pH com leituras

milesimais, o *smartphone*, só lhes faltava um eletrodo! O mercado português apoia-se cada vez mais em equipamentos profissionais de gama médio-alta, provavelmente fruto da formação avançada dos seus técnicos, assim como da exigência do mercado de produtos de elevada qualidade e com processos bem documentados. Isto é um sinal muito positivo, que revela investimento e crescimento contínuo.

**TA:** A Hanna é fabricante mundial de instrumentos de medição e controlo para o setor alimentar, mas também para tratamento de águas, enologia, agricultura e indústria em geral. Fale-me um pouco das outras áreas onde atua e que novidades há também para 2019?

**ET:** A Hanna Instruments atua em vários setores, como referiu, e por vezes é um desafio desenvolver um equipamento que seja adequado para áreas de atividade tão diversas como tratamento de águas residuais, agricultura, hidroponia, aquariorfilia, controlo de qualidade alimentar, indústria farmacêutica, indústria petrolífera... e tantas outras áreas. Para 2019 posso adiantar que continuaremos com a atualização das nossas linhas de produtos e teremos mais novidades. Mas para já aguardaremos que chegue o momento certo para as anunciar, para não perdermos o fator surpresa!

**TA:** Fale-me um pouco da história da Hanna e do percurso da marca em Portugal, bem como as razões que levaram a marca a apostar no mercado nacional?

**ET:** A Hanna nasceu já com uma missão, que manteve até hoje, tornar medições de parâmetros físico-químicos acessíveis a todos os utilizadores. Hoje, quando refiro isto, pode parecer algo de pouco relevo, e ainda

bem que o é, é sinal que a missão da Hanna foi bem-sucedida e continua a ser. Mas nos anos 80 um utilizador como um agricultor ou um produtor de queijos nunca pensaria em fazer uma medição de pH com um equipamento profissional. Isso era tecnologia dispendiosa e complicada, utilizava-se sobretudo indicadores químicos e papel de tornessol. A Hanna tornou essa tecnologia acessível e simples de utilizar ao lançar o primeiro medidor de bolso digital de pH, o pHep. Sabemos que a proximidade ao utilizador é essencial para desenvolvermos os nossos produtos. Por isso, a Hanna está presente em mais de 40 países, em Portugal desde 1997. O mercado português tem características e requisitos específicos e os nossos utilizadores necessitam de respostas rápidas e adaptadas às suas necessidades, por isso apostamos numa presença em todo o território nacional, com assistência técnica especializada e apoio ao utilizador.

**TA:** Por fim, que mensagem gostaria de deixar ao setor?

**ET:** Apesar da excelência dos produtos e empresas que operam no setor, infelizmente ainda temos notícias de casos graves que comprometem a saúde pública. As entidades como a ASAE deveriam ser entendidas como uma referência de excelência que atua no interesse do consumidor e das empresas do setor. Por isso, deixo aqui um apelo para que se aposte mais na prevenção do que no remediar. Que o investimento tecnológico não se cinja maioritariamente à produção, mas também à conservação, manipulação e distribuição dos produtos. Nunca é demais relembrar que ainda hoje, o controlo da temperatura dos produtos distribuídos está na base da maioria dos problemas que comprometem a saúde do consumidor final. ■

