

# El modelo cítrico de residuo cero de TANA: aprovechar cada parte del limón

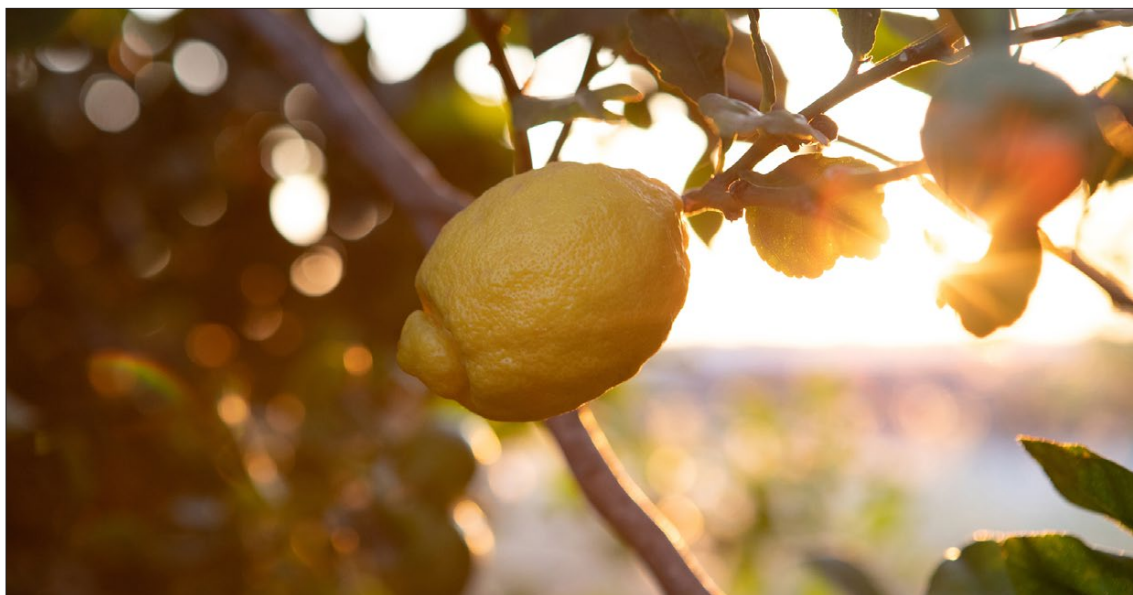
En el corazón de la Región de Murcia, donde el cultivo de cítricos forma parte del paisaje económico, agrícola y cultural desde hace generaciones, la empresa TANA representa uno de los ejemplos más consolidados de cómo una compañía familiar puede evolucionar hasta convertirse en un actor industrial de referencia, sin perder su vínculo con el origen. Fundada en 1955 por dos hermanos con la idea de llevar los cítricos murcianos a los mercados europeos, la firma ha construido su identidad sobre una premisa que hoy adquiere una nueva relevancia: aprovechar el fruto en su totalidad.

Más de siete décadas después, TANA sigue siendo una empresa de raíces familiares, actualmente gestionada por una tercera generación que ha sabido mantener el equilibrio entre tradición y modernización. Ese carácter familiar no solo se percibe en su estructura, sino también en una filosofía de trabajo que prioriza el control del producto desde el campo hasta su transformación final, con una visión integrada del ciclo agrícola e industrial.

## DOS ÁREAS COMPLEMENTARIAS

La compañía articula su actividad en dos grandes áreas complementarias. Por un lado, el mercado de producto fresco, que incluye tanto fruta convencional como ecológica destinada a grandes cadenas de distribución nacionales e internacionales. Por otro, una potente división industrial en la que el cítrico deja de ser únicamente un producto de consumo directo para convertirse en una materia prima versátil, capaz de generar una amplia gama de derivados.

Es precisamente en esta segunda línea donde TANA ha desarrollado una de sus señas de identidad más distintivas: el aprovechamiento integral del limón, la naranja y el pomelo. En sus instalaciones industriales, estos frutos se transforman en zumos, pulpas, aceites esenciales y múltiples derivados de la corteza, como rodajas, tiras o cascos destinados a la industria alimentaria, heladera y de bebidas. Este enfoque permite algo cada vez más valorado en el sector agroalimentario: reducir al máximo el desperdicio y maxi-



mizar el valor de cada unidad de fruta.

La idea de “residuo cero” en TANA es una consecuencia operativa de su modelo productivo. Cada parte del cítrico encuentra una salida industrial o alimentaria. La pulpa se convierte en zumo o base alimentaria; la piel se transforma en aceites esencia-

les o ingredientes aromáticos; incluso los subproductos derivados del procesado se reintegran en diferentes cadenas de valor. En un contexto global donde la sostenibilidad ha pasado de ser una opción a una exigencia, este modelo sitúa a la empresa en una posición especialmente relevante dentro del sector hortofrutícola.

## TRAZABILIDAD TOTAL

El control del ciclo completo es otro de los pilares fundamentales de la compañía. TANA trabaja con fincas propias y asociadas, lo que le permite garantizar la trazabilidad del producto desde su origen. Este seguimiento exhaustivo no solo responde a normativas de calidad cada vez más estrictas, sino también a una demanda creciente por parte de los consumidores

y distribuidores internacionales, que buscan transparencia en toda la cadena alimentaria.

En sus instalaciones de Murcia, que superan los 10.500 metros cuadrados dedicados al manipulado y envasado de fruta fresca, la empresa ha incorporado sistemas de gestión que optimizan los tiempos de recolección, almacenamiento y expedición. Este control logístico se traduce en una fruta más fresca, una mayor vida útil del producto y una reducción del uso de fitosanitarios, gracias a una planificación más eficiente de la cadena de suministro.

## INNOVACIÓN Y FLEXIBILIDAD

Otro aspecto destacado es su apuesta por la innovación aplicada al campo. La empresa no solo trabaja con variedades tra-

dicionales de cítricos, sino que también explora nuevas líneas de cultivo que respondan mejor a las demandas del mercado internacional. Este enfoque combina la experiencia agrícola con una visión estratégica orientada a la diversificación y la adaptación constante.

En el plano industrial, la compañía ha consolidado una oferta que responde a las necesidades de clientes muy diversos, desde grandes superficies hasta la industria alimentaria global. Sus productos —zumos, aceites esenciales y derivados del cítrico— forman parte de cadenas de producción que van desde la alimentación hasta la perfumería o la industria de bebidas, lo que refleja la versatilidad de un modelo basado en el aprovechamiento total del recurso agrícola.

## IDENTIDAD PROPIA

Más allá de la tecnología y la expansión comercial, TANA mantiene un elemento que atraviesa toda su historia: la conexión con la tierra. Murcia no es solo su lugar de origen, sino el eje de su identidad productiva. Los campos de cítricos que rodean la región no son únicamente proveedores, sino parte de un ecosistema económico y humano que la empresa ha contribuido a consolidar durante décadas.

Hoy, con una facturación cercana a los 45 millones de euros y una presencia creciente en mercados europeos y americanos, TANA representa un modelo de empresa agroalimentaria que combina tradición familiar, eficiencia industrial y sostenibilidad real. Su apuesta por el aprovechamiento total del limón y otros cítricos no solo responde a una lógica empresarial, sino a una tendencia global que redefine la relación entre producción, consumo y respeto por los recursos naturales.

En un sector cada vez más competitivo, la compañía murciana ha sabido mantener una hoja de ruta clara: crecer sin renunciar a su origen y transformar cada fruto en una oportunidad completa. Una filosofía que, más que una estrategia industrial, se ha convertido en la esencia misma de su identidad.

