



Software ayuda a mantener fresca y calidad de la fruta chilena

27 de Agosto de 2010

A través del programa, los agricultores mantienen el control de sus productos en la cadena de abastecimiento.

La fresca y calidad de la fruta es un aspecto importante a considerar al momento de la comercialización, factor conocido por los productores chilenos, quienes recurrieron a la tecnología para mantener el control y el valor de sus productos a través de la cadena de abastecimiento.

A través del sistema Intellipur, servicio de software de última generación creado por la empresa Purfresh, los productores en Chile han podido mantener un control operativo de sus productos en medio de un mercado de alta competitividad.

“La competencia global está en aumento, y la presión sobre nuestros productores y exportadores locales nunca ha sido tan intensa. Es imprescindible la implementación de tecnologías avanzadas que ayuden a ofrecer productos frescos más seguros y frescos al mercado mundial”, manifestó Gustavo Yentzen, de la consultora chilena Yentzen Consulting.

De acuerdo a lo informado por Purfresh, el sistema permite disminuir el riesgo de contaminación y descomposición al estar disponible la información del manejo y las condiciones de almacenamiento de los productos frescos durante su tránsito hacia el mercado.

El programa además permite realizar análisis de datos, monitoreo de diagnóstico, generaciones de informes y aplicar alarmas automáticas. Según Purefresh, el software busca complementar las tecnologías con las ciencias aplicadas en las soluciones de cadena de frío creadas por la empresa.

“La ciencia que respalda nuestras soluciones está diseñada para mantener la fresca y ayudar a garantizar la seguridad de los productos frescos consumidos en todo el mundo. Nos complace brindar nuestras soluciones avanzadas de cadena de frío a los productores y exportadores chilenos a fin de ayudarlos a mantener y aumentar los ingresos provenientes de las frutas y verduras producidas en Chile” afirmó David Bouchard, Gerente General de Soluciones de Poscosecha y de Transporte de Purfresh.

A través de los sistemas Wash, Cold Storage y Transport, la compañía ofrece a los agricultores mantener la calidad de sus productos después de la cosecha sin tener que utilizar químicos que dañan la fruta. Esto se logra a través de la utilización del ozono para eliminar moho, los hongos, las bacterias y los virus que se encuentran en el agua, el aire y las superficies.

Según la empresa, el ozono actúa como un desinfectante poderoso que no deja residuos y limpia sin afectar las características naturales de sabor, textura y olor de los productos. El sistema cuenta con certificación orgánica y fue aprobado por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Fuente: Portal Frutícola