



**purfresh**<sup>®</sup>  
Transport

## AGRUMI

### LE SFIDE LEGATE AL TRASPORTO DEGLI AGRUMI

Numerose varietà di agrumi sono spedite in tutto il mondo, ma per garantirne una spendibilità di alto valore all'arrivo è fondamentale mantenerne il colore e controllarne la decomposizione durante il trasporto.

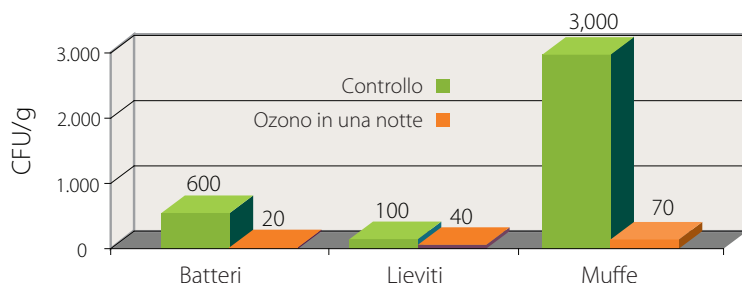
Gli agrumi sono frutti non climaterici, ma alcune varietà, in particolare i lime e i limoni, sono soggette a cambiamenti di colore che possono essere dovuti ad un accumulo di etilene. Inoltre, gli agrumi morbidi sono molto sensibili e altamente suscettibili a decomposizione durante il trasporto. Per far fronte a tale problema, spesso gli spedizionieri si avvalgono di trattamenti con fungicidi, quali imazalil (IMZ) o tiabendazolo (TBZ). Nonostante questo nonostante tali trattamenti possano essere efficaci nel sopprimere la crescita delle muffe, si deve necessariamente considerare la sempre maggiore pressione volta alla riduzione nel loro impiego e la possibilità che questi inducano l'insorgenza di fenomeni di resistenza da parte della microflora stessa. Queste mancanze, abbinate ad un tempo per raggiungere i mercati finali prolungato e alla richiesta da parte dei consumatori di beni deperibili sicuri e privi di agenti chimici, hanno portato gli specialisti del settore a cercare alternative in grado di mantenere la qualità dei frutti anche in caso di trasporto via mare.



### IL VALORE DI PURFRESH TRANSPORT

Costantemente un passo avanti rispetto alla concorrenza nei confronti in parallelo, Purfresh<sup>®</sup> Transport promuove arrivi di qualità superiore, mantenendo la freschezza e prolungando la durata di prodotti convenzionali e biologici durante il trasporto via mare. Concepito come un sistema attivo di protezione del carico, Purfresh Transport ottiene risultati laddove i sistemi tradizionali di gestione dell'atmosfera e antimicrobici falliscono, monitorando attivamente e gestendo l'ambiente all'interno del container frigorifero per l'intero viaggio. Offrendo una combinazione senza precedenti di un eccellente controllo della maturazione e di una prevenzione della decomposizione al 100% priva di residui, Purfresh Transport è la soluzione ideale per la spedizione di prodotti tendenti alla decomposizione o sensibili all'etilene. Grazie a Purfresh, il valore aggiunto aumenta rapidamente:

- Il prolungamento della durata aumenta il valore sia per il responsabile della consegna che per il dettagliante.
- La minimizzazione dei rifiuti aumenta il rendimento e riduce i costi dovuti all'elaborazione di richieste di risarcimento.
- Il mantenimento della freschezza sulle lunghe distanze consente l'impiego del trasporto via mare per raggiungere e sviluppare nuovi mercati.



I batteri e le muffe sono ridotti del 97% in una sola notte

Fonte: Clienti Citrus

### CARATTERISTICHE SALIENTI

Mantiene la freschezza, il gusto, la compattezza e il profumo presenti al momento della raccolta

Prolunga la durata

Controlla le muffe blu e verdi

- Elimina i microrganismi superficiali e presenti nell'aria
- Interrompe il nesting
- Impedisce la sporulazione
- Non lascia residui

Mantiene il colore consumando e regolando l'etilene

Sottopone a ossidazione batteri e virus presenti nell'aria e sulle superfici

Certificato USDA ed FDA

Certificato USDA per i prodotti biologici

Supporta le direttive per la riduzione dei residui chimici

Migliora la sicurezza alimentare

Disponibilità di monitoraggio del carico durante il viaggio

### Un valore sempre maggiore



- Minori scarti
- Maggiore durata
- Possibilità di evitare richieste di danno
- Minore livello di degradazione
- Minore necessità di riconfezionare
- Maggiore liquidabilità

**MAGGIORE VALORE IN €€**

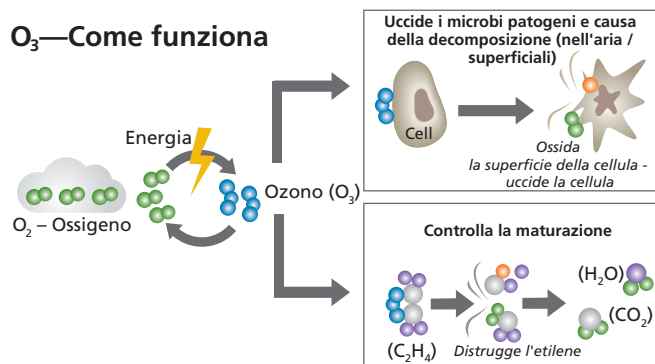
**purfresh**<sup>®</sup>  
Purify, Protect, Preserve.



**COME FUNZIONA?**

Il sistema Purfresh Transport, concepito tecnicamente come sistema attivo di protezione del carico, è l'unica soluzione che si è dimostrata efficace nel controllare la maturazione, ridurre la decomposizione e migliorare la sicurezza alimentare senza utilizzare agenti chimici. La sua tecnologia in attesa di brevetto impiega una forma attiva di ossigeno, comunemente denominata ozono, per eliminare muffe, lieviti, batteri e virus presenti nell'aria e sulle superfici, oltre che per consumare e regolare i livelli di etilene. Certificato biologico e approvato da USDA ed FDA, l'ozono agisce come un potente disinfettante privo di residui che torna immediatamente allo stato di ossigeno lasciando le caratteristiche di gusto, consistenza e profumo del prodotto al loro stato naturale.

Per massimizzare l'efficacia, la tecnologia Purfresh si integra facilmente con l'unità di refrigerazione del container in modo tale da controllare con precisione e distribuire uniformemente le molecole di ozono per tutto il carico. Inoltre, il sistema monitora attivamente e regola i livelli di ozono per l'intero viaggio, basandosi sui cambiamenti delle condizioni del carico o dell'atmosfera. Collaudato e vantaggioso in termini di costo, il sistema Purfresh Transport offre ciò che nessun'altra soluzione è in grado di garantire: un approccio privo di sostanze chimiche finalizzato al prolungamento della durata, alla minimizzazione degli sprechi e al mantenimento della qualità dei prodotti freschi durante il trasporto a lungo raggio.



**CONFRONTA I VALORI PER GLI AGRUMI**

	PURFRESH TRANSPORT	FUNGICIDI (IMAZALIL [IMZ] O TIABENDAZOLO [TBZ])
RIDUCE LA DECOMPOSIZIONE / LE MUFFE	Sì	Sì
NON SVILUPPA UNA LINEA RESISTENTE	Sì	Possibilità di sviluppo di linee resistenti
CONTROLLA L'ETILENE	Sì	No
ZERO RESIDUI / ZERO IMPATTO AMBIENTALE	Sì	Lo scarico deve essere smaltito
DISINFETTA IL CONTAINER (DA MICROBI E ODORI)	Sì	No
RIDUCE IL NUMERO DI BATTERI E VIRUS PATOGENI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA ALIMENTARE	Sì	No
MANTIENE COLORE E LIVELLO DI MATURAZIONE	Sì	Nessun impatto
CERTIFICATO PER L'USO CON PRODOTTI BIOLOGICI	Sì	No

Purfresh, Inc.  
47211 Bayside Parkway  
Fremont, CA 94538

877-668-0303 (numero verde negli Stati Uniti)  
510-580-0700 (n. principale)  
510-580-0701 (fax)

www.purfresh.com  
info@purfresh.com

