

BANANAS

OS DESAFIOS DE TRANSPORTAR BANANAS

Bananas são os produtos agrícolas frescos de maior volume transportados por todo o mundo, mas para assegurar a comerciabilidade na chegada, é essencial manter a maturidade e cor consistentes das bananas durante o transporte. Caso sejam manuseadas de forma inadequada, as bananas podem amadurecer muito rápido ou ser infectadas com podridão da coroa, Antracnose, ou podridão peduncular.

Para manter a qualidade das frutas durante o transporte, as tecnologias de ambiente controlado e tratamentos de fungicida foram habitualmente empregados. Métodos de respiração lenta de CA tradicionais, porém, pouco previnem a deterioração. De forma alternativa, os fungicidas podem ser eficazes no combate a fungos, porém, deixam resíduos nas frutas que são indesejáveis aos consumidores, e a resistência aos fungicidas está aumentando. Tais deficiências – combinadas com períodos prolongados para comercialização e demandas de consumidores por produtos perecíveis seguros, livres de elementos químicos – levaram o setor a buscar alternativas para a manutenção da qualidade das frutas quando é necessário realizar transporte marítimo.

O VALOR DO PURFRESH TRANSPORT

Superando consistentemente as alternativas em comparações, o Purfresh Transport[®] proporciona melhores condições do produto na chegada, mantendo o frescor e aumentando a vida útil dos produtos convencionais e orgânicos na prateleira durante o transporte marítimo. Projetado como um sistema ativo de proteção de carga, o Purfresh é empregado onde os sistemas tradicionais de gerenciamento de ambiente e antimicrobianos estão aquém das expectativas em relação a monitorar e gerenciar ativamente o ambiente no interior do contêiner do navio frigorífico durante a viagem. Oferecendo uma combinação incomparável de controle de maturação superior com prevenção de deterioração totalmente livre de resíduos e segurança de alimentos aprimorada, o Purfresh Transport é uma solução ideal para o transporte de produtos propensos à deterioração ou sensíveis ao etileno. Com o Purfresh Transport, o valor é acrescentado rapidamente:

- Prolongar a vida útil dos produtos na prateleira aumenta o valor para o destinatário assim como para o varejista.
- Minimizar o desperdício aumenta os rendimentos e reduz os custos de processamento de solicitações.
- Conservar o frescor dos produtos em longas distâncias possibilita o uso de transporte marítimo para alcançar e desenvolver novos mercados.



Bananas transportadas com o Purfresh Transport (esquerda) não demonstraram qualquer sinal de fungos, enquanto as bananas transportadas em ambiente normal (direita) apresentaram sinais significativos de fungos.

DESTAQUES

Mantém o frescor, sabor, firmeza e cor da pós-colheita

Amplia a vida útil

Controla os fungos da coroa e a podridão da coroa

- Elimina microorganismos de superfície e transportados pelo ar
- Paralisa a esporulação
- Não deixa resíduos

Mantém a cor e controla o amadurecimento ao consumir e regular o etileno

Oxida bactérias e viroses aerotransportadas e alojadas em superfícies

É superior a CA

Aprovado pelo USDA e FDA

Certificação do USDA para produtos orgânicos

Atende às diretivas relacionadas com a diminuição de resíduos químicos

Aumenta a segurança alimentar

Monitoramento disponível de carga durante a viagem

Aumenta o Valor



Controla o Amadurecimento
Reduz o Desperdício
Aumenta a Vida Útil na Prateleira
Evita o Processamento de Solicitações
Reduz a Degradação da Classe
Reduz a Reembalagem
+ Aumenta a Capacidade de Comercialização

AUMENTO DE VALOR \$\$



O controle de etileno realizado pelo Purfresh Transport evitou que as bananas (esquerda) amadurecessem excessivamente durante 56 dias de transporte. As bananas transportadas com sacos banavac MAP (direita) não sobreviveram.

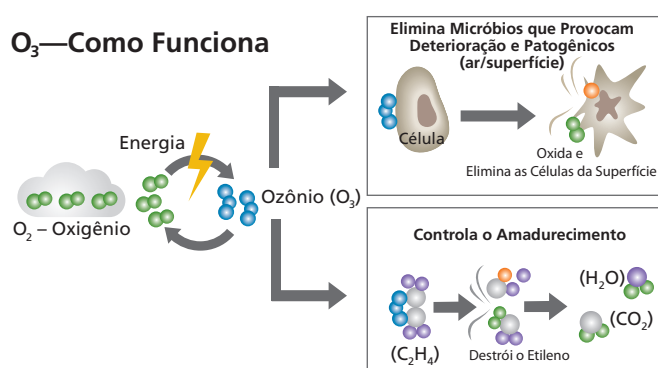




COMO FUNCIONA?

Cientificamente desenvolvido como um sistema de proteção de carga ativa, o Purfresh Transport é a única solução do setor comprovadamente eficaz para controlar o amadurecimento, diminuir a deterioração e melhorar a segurança alimentar sem a utilização de produtos químicos. Sua tecnologia com patente pendente utiliza uma forma ativa de oxigênio, comumente referida como ozônio, para eliminar bolores, leveduras, bactérias e vírus no ar e em superfícies bem como consumir e regular os níveis de etileno. Certificado para produtos orgânicos e aprovado pelo USDA e FDA, o ozônio age como um desinfetante poderoso livre de resíduos que imediatamente volta ao estado de oxigênio, deixando o gosto, a textura, o cheiro e as características no estado natural dos produtos.

Para maximizar a eficácia, a tecnologia Purfresh é facilmente integrada à unidade de refrigeração do contêiner para controlar com precisão e distribuir uniformemente as moléculas de ozônio em toda a carga. Além disso, o sistema monitora ativamente e ajusta os níveis de ozônio durante toda a viagem com base nas mudanças no estado da mercadoria ou da atmosfera. Comprovado e de ótima relação custo-benefício, o Purfresh Transport oferece uma solução exclusiva de abordagem livre de produtos químicos para aumentar a vida útil nas prateleiras, minimizando o desperdício e mantendo a qualidade do produto fresco durante o transporte marítimo de longo alcance.



COMPARAR O VALOR

	PURFRESH TRANSPORT	AMBIENTE CONTROLADO
REDUZ O APODRECIMENTO / MATA AS BACTÉRIAS, LEVEDURAS, E BOLOR	☑	
CONTROLA O AMADURECIMENTO	☑	☑
REDUZ OS MICRÓBIOS PATOGÊNICOS PARA REFORÇAR A SEGURANÇA ALIMENTAR	☑	
DISINFECTA O CONTEINER (MICRÓBIOS E ODORES)	☑	
FUNCIONA EM CONTEINERS NOVOS E VELHOS	☑	Requer container com estanquidade, que têm uma disponibilidade limitada

Purfresh, Inc.
 47211 Bayside Parkway
 Fremont, CA 94538

877-668-0303 (ligação gratuita para os EUA)
 510-580-0700 (principal)
 510-580-0701 (fax)

www.purfresh.com
 info@purfresh.com

