

OS DESAFIOS NO TRANSPORTE DE MANGAS

A manga são mercadorias extremamente valiosas e sensíveis e, durante o armazenamento, estão sujeitos à antracnose e à podridão peduncular, bem como aos efeitos prejudiciais do etileno. Além disso, como a manga e o mamão são particularmente sensíveis ao encolhimento, a umidade no armazenamento deve ser mantida em níveis altos, o que muitas vezes leva ao crescimento elevado de fungos. As estimativas de perdas pós-colheita chegam a 10% a 30% ao ano.

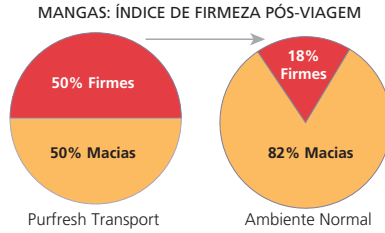
Para reduzir o risco de se virarem durante o transporte, a manga e o mamão são frequentemente transportados por frete aéreo, o que acelera a comercialização, mas provoca um aumento significativo de custo. Se a opção mais econômica selecionada for o transporte marítimo, geralmente serão empregadas as tecnologias de ambiente controlado ou modificado (CA ou MA) para ajudar a manter a qualidade dos frutos durante o longo período de transporte. Infelizmente, os métodos CA/MA podem ajudar a retardar a transpiração, mas pouco fazem para impedir a deterioração. Diante dessas opções limitadas, os transportadores começaram a procurar alternativas que os ajudarão a manter a qualidade do produto, aproveitando o transporte marítimo com ótima relação custo-benefício.

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.



Fonte: Resultados de uma viagem simulada de 22 dias em 2009.

DESTAQUES

Mantém o frescor, sabor, firmeza e cor no período pós-colheita

Aumenta a vida na prateleira

Controla a antracnose e podridão peduncular

- Elimina completamente os micro-organismos de superfícies e aerotransportados
- Interrompe a esporulação
- Não deixa resíduos

Controla o amadurecimento ao consumir e regular o etileno

Oxida bactérias e viroses aerotransportadas e alojadas em superfícies

É superior a CA e MA

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 \$\$



Fonte: Viagem simulada de 22 dias. As mangas armazenadas em ambiente normal (à esquerda) apresentaram sinais de deterioração interna. As mangas protegidas com Purfresh Transport (à direita) não apresentaram sinais de deterioração interna; 2009.

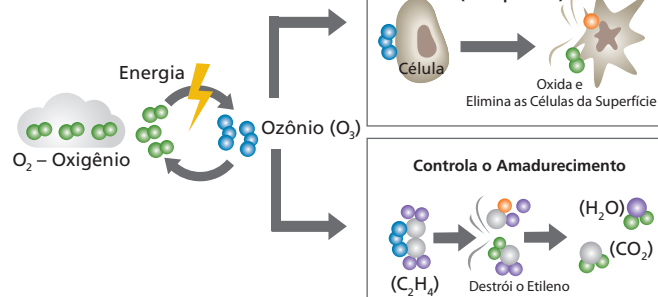


COMO FUNCIONA?

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.

O₃—Como Funciona



Utilizando o sistema de ar do contêiner, as poderosas moléculas de ozônio fluem por todo o navio frigorífico para consumir o etileno e eliminar os micro-organismos.



COMPARAR O VALOR

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