



MAÇÃS E PERAS

OS DESAFIOS DO TRANSPORTE DE MAÇÃS E PERAS

Maçãs e peras são cada vez mais exportadas para mercados estrangeiros à medida que a demanda mundial por frutas continua crescendo. A maioria das variedades de maçãs e peras oferece uma vida útil na prateleira relativamente longa, tornando-as bastante fáceis de transportar em viagens curtas. Infelizmente, para o transporte de longa distância, o risco de perdas aumenta de forma significativa, pois tanto as maçãs como as peras são extremamente sensíveis ao etileno e suscetíveis à deterioração – especialmente pelo fato de o fruto amolecer – durante o trânsito.



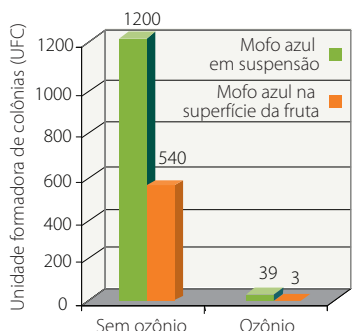
Disposta a aproveitar a oportunidade global, os transportadores às vezes empregam navios frigoríficos de ambiente controlado (AC) para as variedades sensíveis como forma de ajudar a manter a qualidade durante o transporte. Usar contêineres de AC produz resultados mistos, pois o AC pode fornecer algum nível de controle de amadurecimento, mas faz pouco para combater o crescimento e a propagação de fungos. Essa limitação levou os transportadores das principais regiões produtoras de maçã e pera do mundo a recorrer ao Purfresh® Transport – a única solução do setor que oferece a prevenção do amadurecimento e de deterioração sem o uso de substâncias químicas nocivas.

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 o tempo de permanência dos produtos convencionais e orgânicos na prateleira durante o transporte marítimo. Projetado como um sistema ativo de proteção de carga, o Purfresh Transport é empregado onde os sistemas tradicionais de gerenciamento de ambientes e antimicrobianos estão aquém das expectativas em relação ao monitoramento e gerenciamento ativo do ambiente no interior do contêiner do navio frigorífico durante toda 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 a Purfresh, o valor é acrescentado rapidamente:

- Prolongando a vida na prateleira, agrega valor ao produto tanto para o consignatário como também para o varejista.
- Diminuindo o desperdício, aumenta o retorno e reduz os custos de processamento de indenizações.
- Conservar o frescor dos produtos em longas distâncias possibilita o uso de transporte marítimo para alcançar e desenvolver novos mercados.

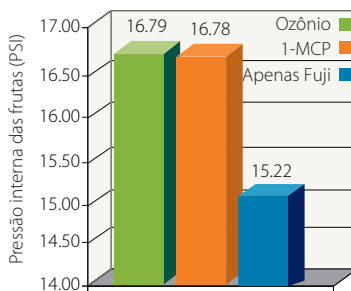
CARGA DE ESPOROS REDUZIDA ENTRE 97% E 99%



O ozônio reduz a propagação de fungos de uma fruta a outra no armazenamento

Fonte: USDA

PRESSÃO DAS FRUTAS MANTIDA POR CONTROLE DE ETILENO



33 dias após a abertura do AC
Fonte: Production Apple Customer

DESTAQUES

Mantém o frescor, sabor, consistência e aroma no período pós-colheita.

Aumenta a vida na prateleira

Controla o mofo azul e cinza

- Mata os micro-organismos em suspensão e os que se alojam na superfície
- Interrompe a aglomeração de micro-organismos
- Interrompe a esporulação
- Não deixa resíduos

Oxida bactérias e vírus em suspensão e que se alojam na superfície

Supera contêineres de AC

Mantém a firmeza consumindo e regulando o etileno

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

Maior valor



- Menos desperdício
- Maior vida útil na prateleira
- Evita-se o processamento de solicitações
- Menor degradação de nível
- Redução de embalagem
- + Maior comerciabilidade

VALOR MAIOR: \$\$



Com a Purfresh, o penicílio não infecta as maçãs em redor

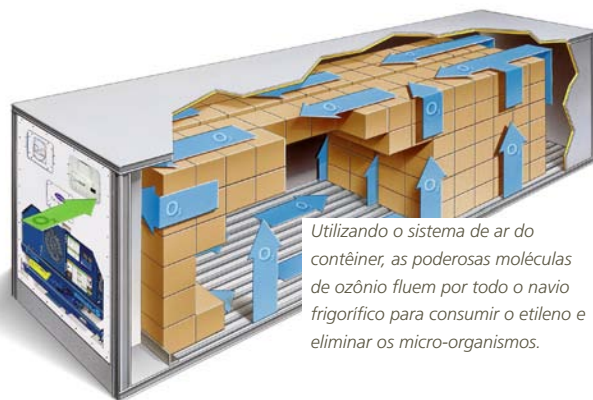
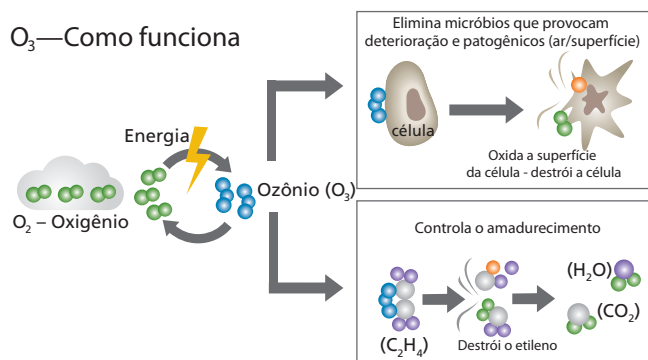


COMO FUNCIONA?

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 denominada ozônio, para eliminar fungos, 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 contêiner para controlar com precisão e distribuir uniforme carga. Além disso, o sistema monitora ativamente e ajusta os base nas mudanças no estado da mercadoria ou da atmosfera; benefício, o Purfresh Transport oferece uma solução exclusiva para aumentar a vida nas prateleiras, minimizando o desperdício fresco durante o transporte marítimo de longo alcance.

O₃—Como funciona



COMPARE O VALOR DAS MAÇÃS E PERAS

	FUNGICIDAS	PURFRESH TRANSPORT
CONTROLE DE FUNGOS	<i>Mofo azul e cinza; pode haver formação de manchas resistentes de mofo</i>	<i>Todos os tipos de mofo; o mofo é oxidado e não pode se tornar resistente ao ozônio</i>
CONTROLE DE ETILENO	Não	<i>Converte o etileno em água e dióxido de carbono (o processo ocorre fora do fruto)</i>
RESÍDUO NAS FRUTAS	Sim	Não
GOSTO	<i>Nenhum impacto</i>	<i>Sabores naturais mantidos</i>
DOSAGEM/APLICAÇÃO	<i>Normalmente, aplicação por pulverização</i>	<i>O ozônio é aplicado continuamente, controlando o mofo e o etileno ininterruptamente</i>
CONFORMIDADE REGULATÓRIA	<i>A descarga deve ser espaçada</i>	<i>Não é necessário ter registro na EPA (agência de proteção ambiental)</i>

Purfresh, Inc.
47211 Bayside Parkway
Fremont, CA 94538

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

www.purfresh.com
info@purfresh.com

