

LOS DESAFÍOS DE TRANSPORTAR BANANAS

Las bananas son los productos frescos de mayor volumen enviados a todo el mundo, pero a fin de asegurar la comerciabilidad a su llegada es fundamental mantener una madurez y color constante durante el transporte. Si no se manejan adecuadamente, las bananas pueden madurar demasiado rápido y resultar infectadas con podredumbre de la corona, antracnosis o podredumbre del extremo del tallo.

Para mantener la calidad de la fruta durante el transporte, se suelen emplear tecnologías de atmósfera controlada (AC) y tratamientos con fungicidas. Los métodos tradicionales de AC disminuyen la respiración, pero no hacen nada para prevenir la descomposición. Como alternativa, los fungicidas pueden ser eficaces para combatir los mohos, pero dejan residuos no deseados por los consumidores en la fruta, y la resistencia a ellos se vuelve cada vez mayor. Estas desventajas, combinadas con el mayor tiempo de llegada al mercado y la exigencia de los consumidores de perecederos seguros y libres de químicos, han llevado a la industria a buscar alternativas para mantener la calidad de la fruta en el transporte oceánico.

EL VALOR DE PURFRESH TRANSPORT

Purfresh Transport, que siempre resulta más eficaz que las alternativas en las comparaciones paralelas, fomenta las llegadas de mayor calidad manteniendo la frescura y extendiendo la vida útil de los productos convencionales y orgánicos durante el transporte oceánico. Diseñado como un sistema de protección activa de cargas, Purfresh funciona en los aspectos en que fallan los sistemas de manejo de atmósferas tradicionales y antimicrobianos, controlando y manejando activamente el ambiente dentro del contenedor frigorífico durante toda la travesía. Al ofrecer una combinación única de control de la maduración superior, prevención de la descomposición 100% libre de residuos y mayor seguridad alimenticia, Purfresh Transport es una solución ideal para transportar productos susceptibles a la descomposición o sensibles al etileno. Con Purfresh Transport, el valor está claro:

- Al prolongar la vida útil, se aumenta el valor para el consignatario y para el minorista.
- Al minimizar el desperdicio, se aumenta la utilidad y se reducen los costos de procesamiento de reclamos.
- Al mantener la frescura durante trayectos más largos, se puede hacer uso del transporte oceánico para alcanzar y desarrollar nuevos mercados.



Las bananas enviadas con Purfresh Transport (izquierda) no presentaron signos de moho, mientras que las bananas enviadas con atmósfera regular (derecha) presentaron una cantidad importante de moho.

DATOS BÁSICOS

Mantiene la frescura, el sabor, la firmeza y el color después de la cosecha

Alarga la vida útil

Controla el moho de corona y la podredumbre de la corona

- Mata los microorganismos en las superficies y en el aire
- Detiene la esporulación
- No deja residuo

Mantiene el color y controla la maduración mediante el consumo y la regulación del etileno

Oxida los virus y las bacterias en las superficies y en el aire

Supera las tecnologías de AC

Aprobado por el USDA y la FDA

Certificado por el USDA para productos orgánicos

Cumple con la exigencia de reducir los residuos químicos

Mejora la seguridad alimenticia

Se puede monitorizar a la carga durante el viaje

El valor está claro



Control de maduración

Desperdicio reducido

Mayor vida útil

Procesamiento de reclamos evitado

Disminución de grado reducida

Reempaquetamiento reducido



Mayor comerciabilidad

MAYOR VALOR \$\$



El control del etileno de Purfresh Transport impidió la sobremaduración de las bananas (izquierda) durante el transporte de 56 días. Las bananas enviadas en bolsas con AM Banavac (derecha) no sobrevivieron.



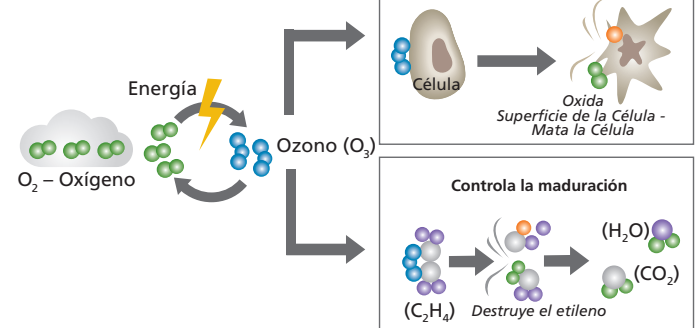


¿CÓMO FUNCIONA?

Purfresh Transport, diseñado científicamente como un sistema de protección activa de cargas, es la única solución que ha demostrado ser eficaz para controlar la maduración, reducir la descomposición y mejorar la salud alimenticia sin usar químicos. Su tecnología con patente en trámite usa una forma activa de oxígeno, conocida como ozono, para matar los mohos, las levaduras, las bacterias y los virus que se encuentran en el aire y en las superficies, y para consumir y regular los niveles de etileno. Con certificado orgánico y aprobado por el USDA y la FDA, el ozono funciona como un potente desinfectante libre de residuos que se revierte inmediatamente en oxígeno, y así deja las características de sabor, textura y olor del producto en su estado natural.

A fin de maximizar su eficacia, la tecnología de Purfresh se integra fácilmente con la unidad de refrigeración del contenedor para controlar de manera precisa las moléculas de ozono y distribuir las de manera pareja en toda la carga. Asimismo, el sistema controla activamente y ajusta los niveles de ozono durante la travesía según los cambios en el estado de la carga o la atmósfera. Purfresh Transport, una solución económica y de eficacia comprobada, ofrece lo que no puede ofrecer ninguna otra solución: una solución libre de químicos para extender la vida útil, minimizar el desperdicio y mantener la calidad de los productos frescos durante largos trayectos de transporte oceánico.

O₃—Cómo funciona



Mediante el sistema de aire del contenedor, poderosas moléculas de ozono circulan por todo el contenedor refrigerado para consumir el etileno y matar los microorganismos.



COMPARE EL VALOR EN LAS BANANAS/PLÁTANOS

	PURFRESH TRANSPORT	AC
REDUCE LA DESCOMPOSICIÓN/MATA BACTERIAS, LEVADURAS Y MOHOS (ej. PODREDUMBRE DE LA CORONA)	☑	
CONTROLA LA MADURACIÓN	☑	☑
REDUCE LOS MICROBIOS PATÓGENOS PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTICIA	☑	
DESINFECTA EL CONTENEDOR (MICROBIOS Y OLORES)	☑	
FUNCIONA CON CONTENEDORES NUEVOS Y EXISTENTES	☑	Requiere contenedores a prueba de filtraciones, con disponibilidad limitada