

LOS DESAFÍOS DE TRANSPORTAR CEREZAS

Las cerezas constituyen un producto de muy alto valor, pero su temporada es muy corta y son susceptibles a la descomposición desde el momento de la cosecha. Para intentar mantener las cerezas frescas por más tiempo, los exportadores suelen transportar y almacenarlas en bolsas con atmósfera modificada (AM), diseñadas para retrasar la maduración. Lamentablemente, las bolsas con AM han demostrado una eficacia limitada en la prevención de la descomposición. Por este motivo, la descomposición sigue siendo un problema para los largos trayectos de transporte. Debido a este riesgo, los exportadores suelen volcarse al costoso transporte aéreo en lugar de confiar en la opción más económica del transporte oceánico, que puede tardar muchos días e incluso semanas.

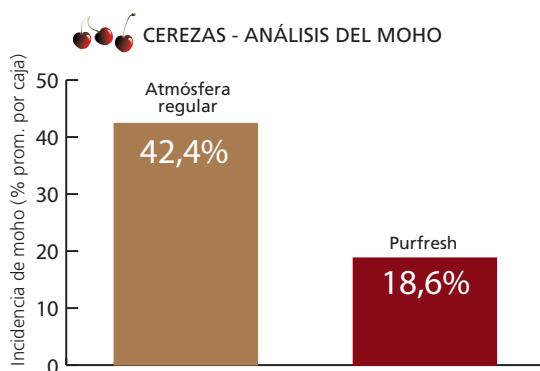
Purfresh conoce estos desafíos, y por eso realizó investigaciones para determinar si las cerezas podrían soportar un viaje largo si estuvieran protegidas con el sistema de protección activa de cargas Purfresh® Transport además del empaque con bolsas de AM. Los resultados de los estudios de laboratorio y de campo demostraron que es posible mantener la frescura durante largos trayectos de transporte combinando la tecnología de Purfresh con el empaque con bolsas de AM compatible, y así permitir que los exportadores aprovechen la opción más económica del 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.



Fuente: Travesía simulada de 25 días, durante la cual se combinaron tratamientos con ozono gaseoso con bolsas con AM para mejorar la frescura, julio de 2009.

DATOS BÁSICOS

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

Alarga la vida útil

Controla la maduración mediante el consumo del etileno

Controla la Botrytis y la podredumbre por Rhizopus

- Mata los microorganismos en las superficies y en el aire
- Detiene la anidación
- Detiene la esporulación

No deja residuos

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

Aprobado por el USDA y la FDA

Certificado Orgánico

Funciona con empaque de bolsas de AM

Mejora la seguridad alimenticia

Control de carga disponible durante el viaje

El valor está claro



- Desperdicio reducido
- Mayor vida útil
- Procesamiento de reclamos evitado
- Disminución de grado reducida
- Reempaquetamiento reducido
- + Mayor comerciabilidad

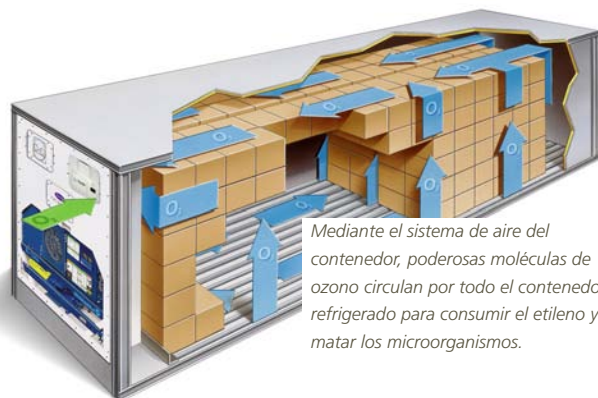
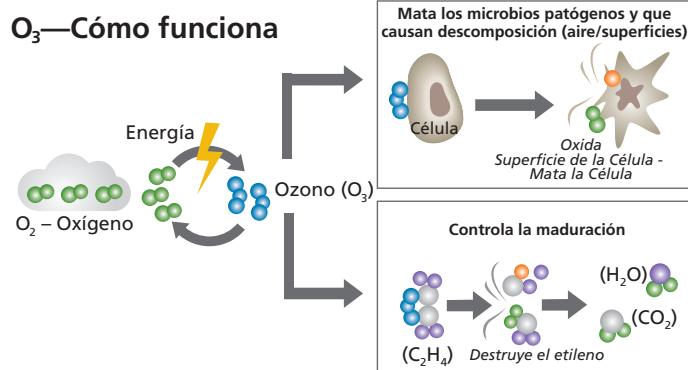
MAYOR VALOR \$\$



¿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.



COMPARE EL VALOR EN LAS CEREZAS

	PURFRESH TRANSPORT	BOLSAS CON AM	PURFRESH TRANSPORT CON BOLSAS CON AM
CONTROLA LA MADURACIÓN	Sí	Sí	Sí
AUMENTA LA HUMEDAD PARA PREVENIR LA DESHIDRATACIÓN	No	Sí	Sí
REDUCE LA DESCOMPOSICIÓN/MATA BACTERIAS, LEVADURAS Y MOHOS	Sí	No	Sí
MATA LA POBLACIÓN MICROBIANA PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTICIA	Sí	No	Sí
DESINFECTA EL CONTENEDOR (MICROBIOS Y OLORES)	Sí	No	Sí