

MANGOS Y PAPAYAS

LOS DESAFÍOS DE TRANSPORTAR MANGOS Y PAPAYAS

Los mangos y las papayas son productos sumamente valiosos y sensibles, que durante el almacenamiento son susceptibles a la antracnosis y a la podredumbre del extremo del tallo, así como a los efectos dañinos del etileno. Además, debido a que los mangos y las papayas son especialmente susceptibles al encogimiento, la humedad en el almacenamiento se debe mantener alta, lo que suele fomentar el crecimiento del moho. Se estima que las pérdidas post-cosecha pueden alcanzar hasta un 10%-30% por año.

A fin de reducir el riesgo de descomposición durante el transporte, los mangos y las papayas se suelen enviar por vía aérea, lo que reduce el tiempo de llegada al mercado, pero agrega un costo considerable. Si se elige la opción más económica de enviar en contenedores de transporte oceánico, se suelen emplear tecnologías de atmósfera controlada o modificada (AC o AM) para ayudar a mantener la calidad de la fruta durante el largo período en tránsito. Lamentablemente, los métodos de AC/AM pueden ayudar a disminuir la respiración, pero no hacen nada para prevenir la descomposición. Con estas opciones limitadas, los transportistas han comenzado a buscar alternativas que los ayuden a mantener la calidad de los productos y al mismo tiempo aprovechar el transporte oceánico más económico.

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 alimentaria, 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.



DATOS BÁSICOS

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

Alarga la vida útil

Controla la antracnosis y la podredumbre del extremo del tallo

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

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 a AC y AM

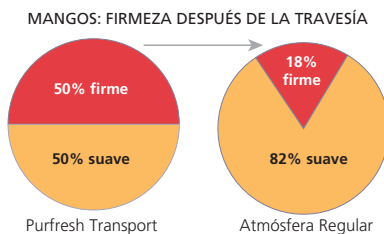
Aprobado por el USDA y la FDA

Certificado por el USDA para productos orgánicos

Cumple con la exigencia de reducir los residuos químicos

Mejora la seguridad alimentaria

Se puede monitorizar a la carga durante el viaje



Fuente: Resultados de una travesía simulada de 22 días, 2009.

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 \$\$



Fuente: Travesía simulada de 22 días. Los mangos almacenados en atmósfera regular (izquierda) presentaron signos de podredumbre interna. Los mangos protegidos con Purfresh Transport (derecha) no presentaron signos de podredumbre interna; 2009.

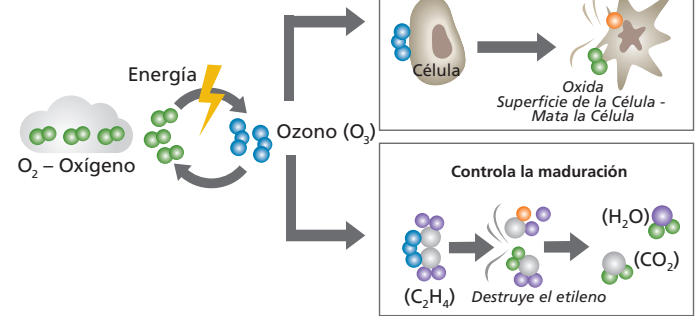


¿CÓMO FUNCIONA?

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



COMPARE EL VALOR EN LOS MANGOS Y PAPAYAS

	PURFRESH TRANSPORT	AC
REDUCE LA DESCOMPOSICIÓN/MATA BACTERIAS, LEVADURAS Y MOHOS	<input checked="" type="checkbox"/>	
CONTROLA LA MADURACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/> Color y firmeza superior	<input checked="" type="checkbox"/>
REDUCE LOS MICROBIOS PATÓGENOS PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTICIA	<input checked="" type="checkbox"/>	
DESINFECTA EL CONTENEDOR (MICROBIOS Y OLORES)	<input checked="" type="checkbox"/>	
FUNCIONA CON CONTENEDORES NUEVOS Y EXISTENTES	<input checked="" type="checkbox"/>	Requiere contenedores a prueba de filtraciones, con disponibilidad limitada

Purfresh, Inc.
47211 Bayside Parkway
Fremont, CA 94538

877-668-0303 (gratuito EE.UU.)
510-580-0700 (principal)
510-580-0701 (fax)

www.purfresh.com
info@purfresh.com

