

FRUTAS DE CAROZO

LOS DESAFÍOS DE TRANSPORTAR FRUTAS DE CAROZO

Las frutas de carozo son productos valiosos y sensibles que son susceptibles al moho gris (*Botrytis*), a la podredumbre por *Rhizopus*, y al deterioro interno desde el momento de la cosecha. Se estima que las pérdidas post-cosecha pueden alcanzar hasta un 10%-30% por año.

Para mantener la calidad de la fruta durante el transporte, se han empleado tecnologías de atmósfera controlada (AC) por inyección de gas y tratamientos con fungicidas.

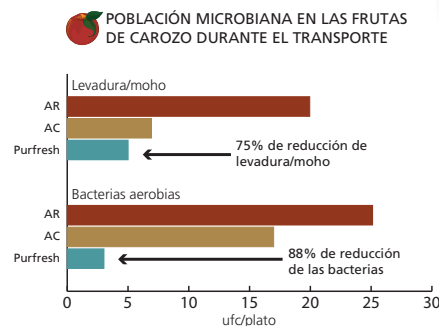
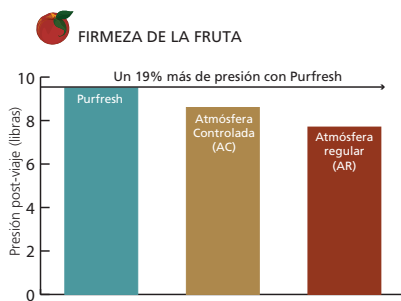
Los métodos tradicionales de AC disminuyen la respiración, pero no hacen nada para prevenir la descomposición. Como alternativa, los fungicidas pueden ser eficaces para combatir los mohos, pero dejan residuos no deseados por los consumidores en la fruta, y la resistencia a estos tipos de tratamiento 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.



Fuente: Exportación de cliente de nectarines de California a Taiwán, 2008.

DATOS BÁSICOS

Mantiene la frescura post-cosecha, sabor, firmeza, y olor

Alarga la vida útil

Controla la maduración mediante el consumo y la regulación del etileno

Controla *Botrytis* y la podredumbre por *Rhizopus*

- Mata los microorganismos en las superficies y en el aire
- Detiene la anidación de la descomposición
- Detiene la esporulación del moho
- No deja residuo

Oxida la bacteria y los virus en las superficies y en el aire

Supera a AC y AM

Aprobado por el USDA y la FDA

Certificado Orgánico

Cumple con las directivas de reducir los residuos químicos

Mejora la seguridad alimentaria

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 \$\$

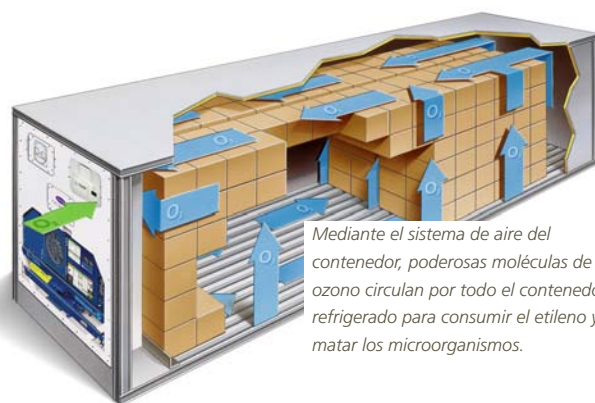
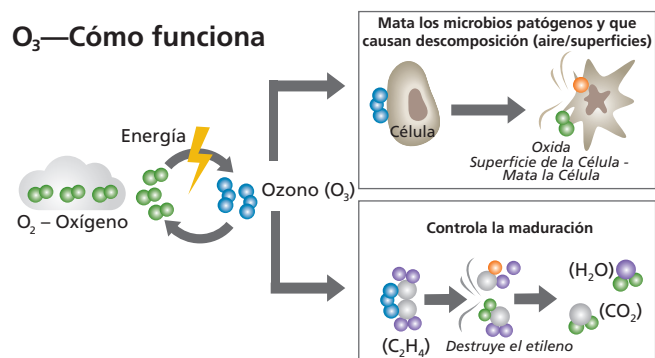


¿CÓMO FUNCIONA?

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.



PURFRESH TRANSPORT – COMPARE EL VALOR

	PURFRESH TRANSPORT	OTRAS SOLUCIONES
REDUCE LA DESCOMPOSICIÓN/MATA BACTERIAS, LEVADURAS Y MOHOS	Sí	No
CONTROLA LA MADURACIÓN	Sí	Sí
MATA LA POBLACIÓN MICROBIANA PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTICIA	Sí	No
DESINFECTA EL CONTENEDOR (MICROBIOS Y OLORES)	Sí	No
DISPONIBILIDAD DE CONTENEDORES	Funciona con contenedores nuevos y existentes	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

purfresh[®]
Purify, Protect, Preserve.

DS-PTR-STONE-0510-SPAN