



Protección solar



Lavado



Almacenamiento frío

purfresh
Transport

CÍTRICOS

LOS DESAFÍOS DE TRANSPORTAR CÍTRICOS

Muchas variedades de cítricos se envían a todo el mundo, pero a fin de asegurar la comerciabilidad a alto valor a su llegada es fundamental mantener el color y controlar la descomposición durante el transporte.

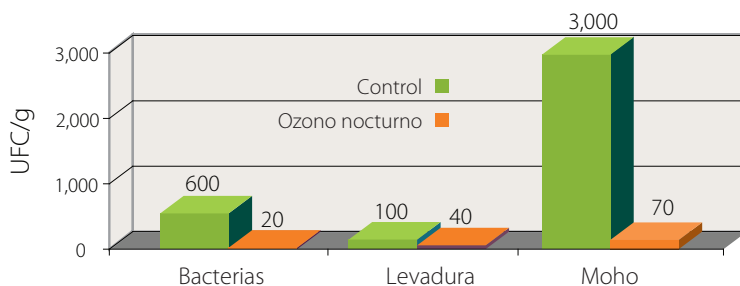
Si bien las frutas cítricas no son climatéricas, algunas variedades son susceptibles al cambio de color, especialmente las limas y los limones, por la acumulación de etileno. Asimismo, las frutas cítricas suaves son muy sensibles y altamente susceptibles a la descomposición durante el transporte. Para combatir la descomposición, los transportistas suelen recurrir a tratamientos fungicidas, como imazalil (IMZ) o tiabendazol (TBZ). Estos tipos de tratamientos químicos pueden ser eficaces para detener el crecimiento del moho, pero la presión para que se reduzca el uso de químicos está creciendo y la eficacia de los fungicidas se ve comprometida por la resistencia en aumento. Estas desventajas, combinadas con el mayor tiempo de llegada al mercado y la exigencia de los consumidores de percederos 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 comunes y orgánicos durante el transporte oceánico. Diseñado como un sistema de protección activa de cargas, Purfresh Transport funciona en los aspectos en que fallan los antimicrobianos y los sistemas de manejo de atmósferas tradicionales, 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, 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 bacterias y el moho se reducen un 97% de un día al otro

Fuente: Cliente de cítricos

DATOS BÁSICOS

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

Alarga la vida útil

Controla el moho azul y verde

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

Mantiene el color mediante el consumo y la regulación del etileno

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

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

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 \$\$

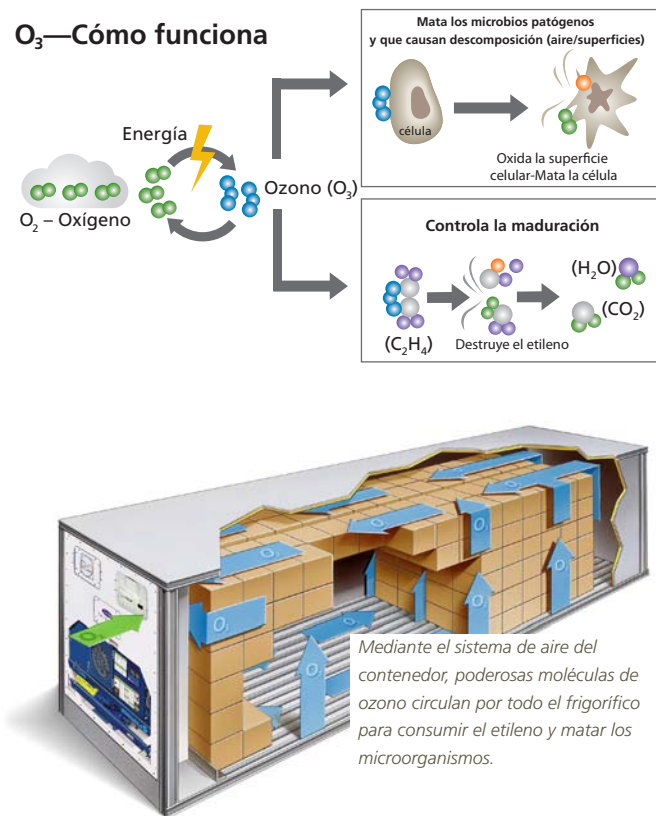
purfresh
Purify, Protect, Preserve.



¿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. Orgánico certificado y aprobado por el USDA y la FDA, el ozono funciona como un potente desinfectante libre de residuos que se convierte 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 LOS CÍTRICOS

	PURFRESH TRANSPORT	FUNGICIDAS (IMAZALIL [IMZ] O TIABENDAZOL [TBZ])
REDUCE LA DESCOMPOSICIÓN/EL MOHO	Sí	Sí
LA FRUTA NO SE VOLVERÁ RESISTENTE	Sí	Pueden desarrollarse variedades resistentes
CONTROLA EL ETILENO	Sí	No
CERO RESIDUOS/CERO IMPACTO AMBIENTAL	Sí	Las descargas se deben retirar
DESINFECTA EL CONTENEDOR (MICROBIOS Y OLORES)	Sí	No
REDUCE LAS BACTERIAS Y LOS VIRUS PATÓGENOS PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTICIA	Sí	No
MANTIENE EL COLOR Y LA MADUREZ	Sí	No lo afecta
CERTIFICADO PARA EL USO EN PRODUCTOS ORGÁNICOS	Sí	No

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

