Filtro Absorbente de Etileno

BIOTEMPAK®

Protección Ecológica Postcosecha para Cítricos

FILTRO FUNGI STOP

Filtro cilíndrico de dos tipos de malla de polietileno y tapones herméticos relleno de media filtrante (granulado) BION® Fungi Stop

DESCRIPCIÓN

Los filtros de transporte son la solución idónea para eliminar el etileno y otros contaminantes (COV's, esporas fúngicas, bacterias) presentes en el transporte de frutas, verduras y ornamentales.

Estos contaminantes son los responsables de la exteriorización de la calidad de los productos frescos. El filtro nunca esta en contacto con la carga transportada, no es un aditivo, por lo que puede ser utilizado en agricultura ecológica.

CALIDAD

- Mayor capacidad de absorción de etileno (SGS & BUREAU VERITAS)
- Trazabilidad del producto
- Riguroso control de calidad
- Cumpliendo normativa REACH Nª7440440 con el objetivo de mejorar la protección del medio ambiente
- Exento registro sanitario (actividad no contemplada en el articulo segundo del real decreto 191/2011 de 18 de febrero)
- Cumple con el reglamento (EU) No 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos

BENEFICIOS

- Incremento ROI de u beneficio economico
- Valor añadido de su marca
- Alarga la vida comercial de la fruta
- Respetuoso con el medio ambiente
- No entra en contacto con la fruta
- Noes un aditivo, ni pesticida
- No deja residuos
- Compatible con otros tratamientos o aplicación de compuestos autorizados
- Utilizable en productos de agricultura ecológica
- Elimina malos olores de las cámaras
- Fácil instalación

biotempak.com

01 800 112 46 83

contacto@biotempak.com

Filtro Absorbente de Etileno

BIOTEMPAK®

Protección Ecológica Postcosecha para Cítricos

CARACTERÍSRICAS:

Media	L x 0 (cm)	Contenido (gr) 3mm
BION® Fungi Stop	100 x 4,7	960

Vida Útil: 2 Años (envase original conservado en un lugar fresco y seco).

FACTORES DE RIESGO:

Desverdizado: acelera la senescencia de la cascara debitando la fruta y exponiéndola al ataque de los hongos.

Contaminación por etileno: acelera la senescencia incluso en muy bajas concentraciones. Los efectos se agudizan en cítricos desperdigados.
Fruta no climaterica: esta demostrado que la exposición al etileno es un factor decisivo en la perdida de calidad de estas frutas. (Wills-et al, 1999).

Patógenos y COVs: ciertos volátiles emitidos por la piel del cítrico (limonero, acetaldehido, etanol) actual como señal química para el ataque de patógenos (penicilium digitatum, Xanthomonas citri). (Eckert yRatnayake, 1994)(Rodriguez - et al, 2011).

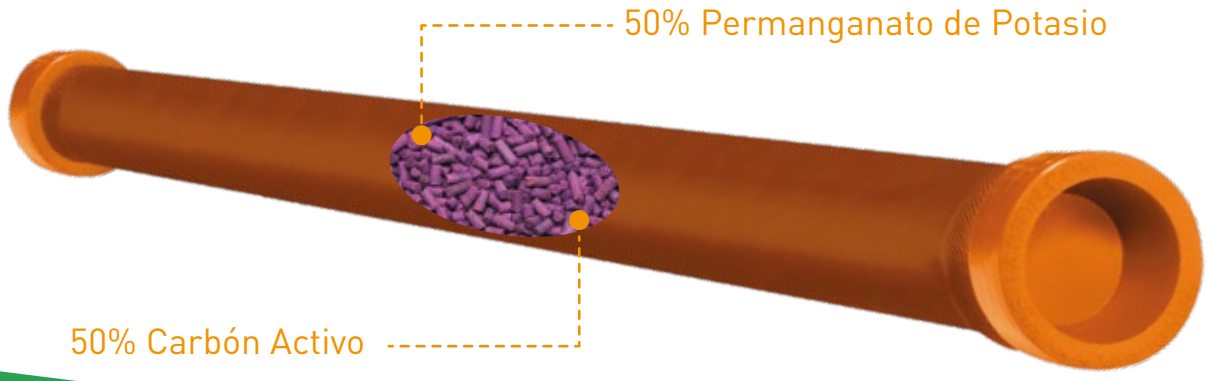
CONSECUENCIAS:

PRODUCTO

- Mermas perdida peso
- Perdida color (limas)
- Perdida de sabor / aroma
- Arrobamiento

NEGOCIO

- **ROI:**Retorno Inversion
- Repercutiendo directamente en los beneficios de su negocio



biotempak.com
01 800 112 46 83
contacto@biotempak.com