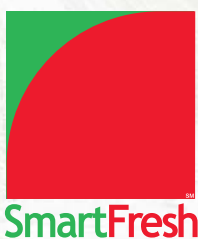


CZY MOŻNA:

- Znacząco obniżyć zużycie i koszty energii elektrycznej w komorze chłodniczej?
- Zmniejszyć ubytki masy owoców podczas długiego przechowywania?



LEPSZA JAKOŚĆ PRZY NIŻSZYM ZUŻYCIU ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Uzyskane w ostatnich latach wyniki potwierdzają, że połączenie SmartFresh z technologią KA/ULO może znacząco zmniejszyć zużycie energii elektrycznej i zredukować emisję CO₂ - bez uszczerbku na jakości owoców.

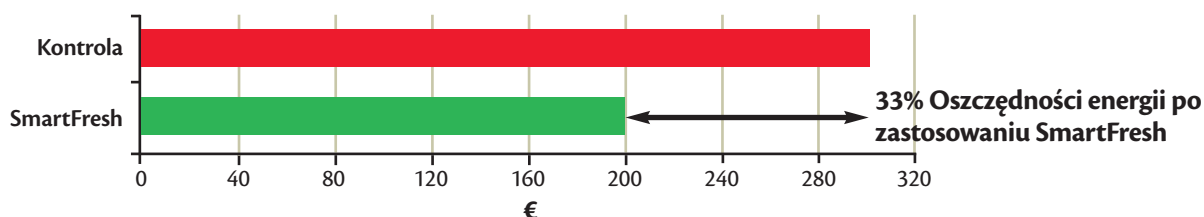
Ze względu na obniżony metabolizm i niższy poziom oddychania owoców-SmartFresh, mniej godzin jest potrzebne na chłodzenie, odtajanie, wentylację i usuwanie CO₂.

Potwierdzają to wyniki z ostatnich lat zebrane przez Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA) (prowincja Trento - Włochy):



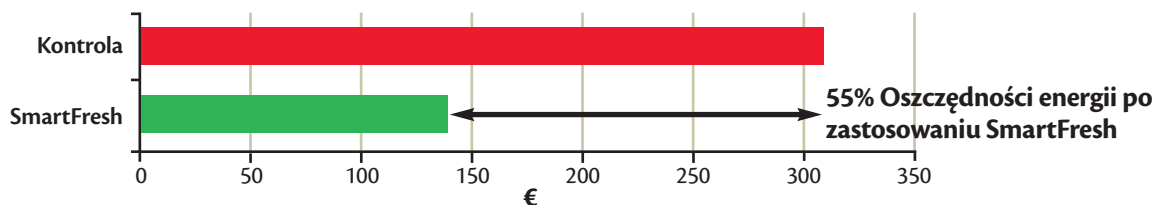
Koszt energii na chłodzenie i pracę płuczki CO₂ dla całego okresu przechowywania – Włochy

Jabłka Red Delicious



Na koniec 6 miesięcznego okresu przechowywania w KA, koszt przechowywania w technologii SmartFresh był o 200 Euro lub 33% niższy niż w komorze kontrolnej.

Jabłka Fuji

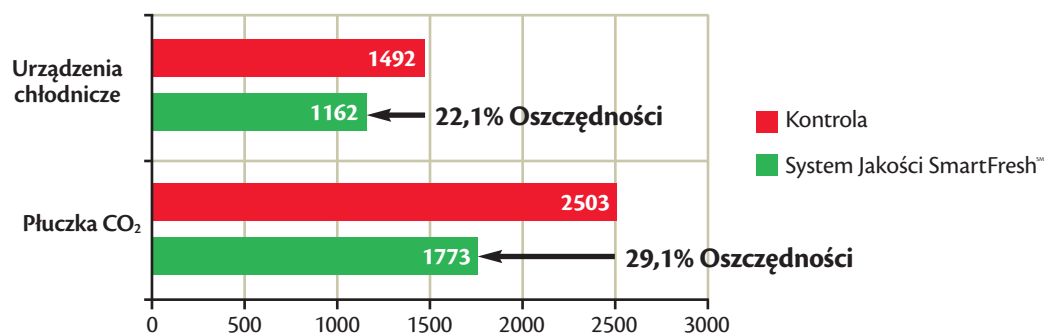


Na koniec 7 miesięcznego okresu przechowywania w KA, koszt przechowywania w technologii SmartFresh był o 138 Euro lub 55% niższy niż w komorze kontrolnej.

Źródło: Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Sezon 2008/2009 – Włochy (Warunki przechowywania: KA – Wielkość komory: 1460 m³)

Podobne wyniki uzyskano w Polsce w badaniach prowadzonych przez Katedrę Sadownictwa SGGW w Warszawie:

Zużycie energii przy 8 miesiącach przechowywania w KA (czas pracy w godzinach)



Źródło: Wyniki badań prowadzonych przez Katedrę Sadownictwa SGGW (Warszawa) w dwóch 100 t komorach KA wypełnionych jabłkami odmiany Idared i Jonagored w obiekcie przechowalniczym OP Rajpol; sezon 2010/2011

LEPSZA JAKOŚĆ PRZY MNIEJSZYCH UBYTKACH MASY

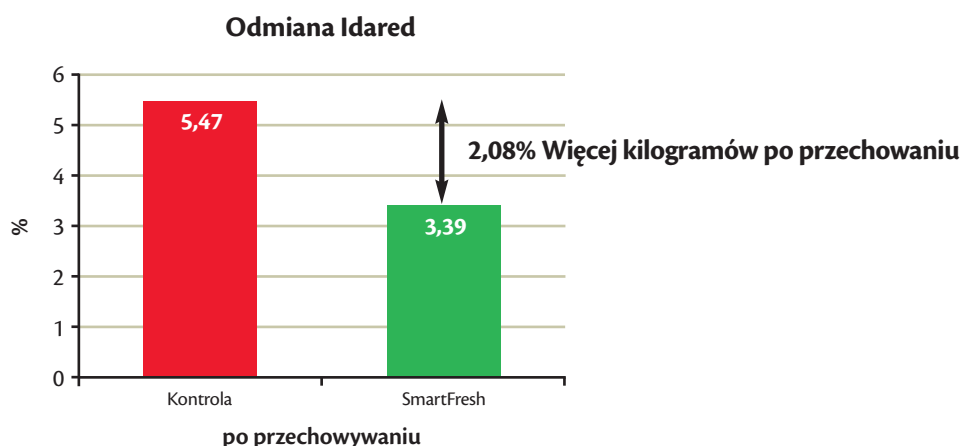
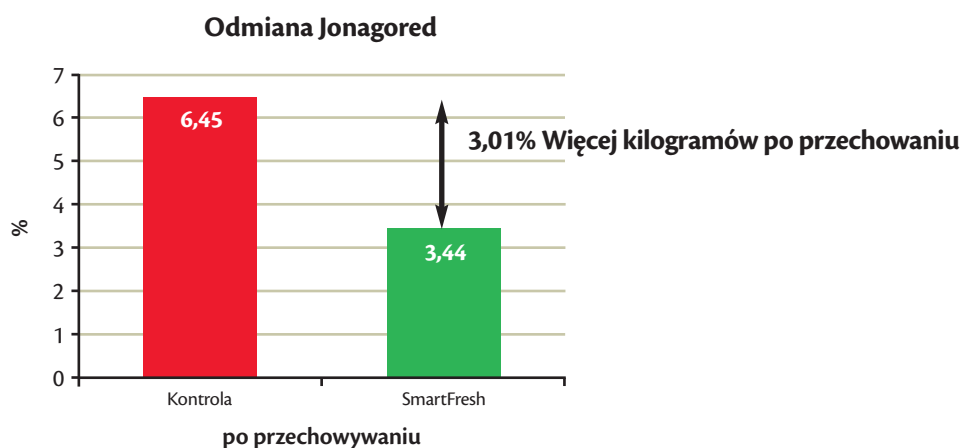
Zastosowanie technologii SmartFresh to także redukcja ubytków masy owoców podczas długiego przechowywania. Pozytywne rezultaty są wynikiem niższego poziomu oddychania i produkcji ciepła przez owoce, dla których zastosowano SmartFresh.

Przykładowo po aplikacji SmartFresh na Gali przechowywanej w KA przez włoską kooperatywę (Południowy Tyrol) przez 6 miesięcy, redukcja ubytku masy wynosiła 1,16% (badania prowadzone przez Markus Walter)

W polskich warunkach podobne badania przeprowadziła w sezonie 2010/11 Katedra Sadownictwa SGGW:



Procent ubytku masy ze względu na transpirację i oddychanie u jabłek przechowywanych 8 miesięcy w chłodni z KA dla odmian Idared i Jonagored



Źródło: Wyniki badań prowadzonych przez Katedrę Sadownictwa SGGW (Warszawa) w dwóch 100 t komorach KA z jabłkami odmiany Idared i Jonagored w obiekcie przechowalniczym OP Rajpol; sezon 2010/2011

W sezonie 2010/2011 w obiekcie przechowalniczym Katedry Sadownictwa przez 6 miesięcy przechowywano w dwóch 45 t i w dwóch 6 t komorach KA jabłka 7 odmian (Rubin, Holiday, Szampion, Ligoł, Jonagold, Fuji, Alwa), gdzie średnio ubytek masy tych odmian był 0,55% mniejszy przy zastosowaniu technologii SmartFresh.

Jakość przechowywanych owoców pod pełną kontrolą

SmartFresh to zaawansowana technologia wspierająca przechowywanie:

- w chłodniach zwykłych i KA/ULO
- utrzymuje wysoką jędrność, soczystość, smak owoców
- ogranicza ryzyko wystąpienia oparzelizny powierzchniowej
- zmniejsza straty podczas długiego przechowywania (także z powodu gorzkiej zgnilizny)
- zwiększa efektywność i opłacalność przechowywania, transportu, sprzedaży



SmartFresh to znaczna redukcja kosztów podczas długiego przechowywania.

Marcin Piesiewicz: 697 884 205, mpiesiewicz@agrofresh.com

Przemysław Badowski: 697 884 235, pbadowski@agrofresh.com

Adam Paradowski: 602 319 671, aparadowski@agrofresh.com



www.smartfresh.com

AgroFresh