

Po raz pierwszy polscy sadownicy będą mogli zastosować System Jakości SmartFresh w tegorocznym sezonie przechowywania jabłek. Zamieszczamy kilka podstawowych informacji na temat tej technologii oraz sposobu jej wykorzystania.



Na jakiej zasadzie działa SmartFresh?

Zasada działania oparta jest na wykorzystaniu substancji aktywnej 1-MCP, zbliżonej do naturalnego prekursora etylenu. Jej zastosowanie pozwala znacząco zminimalizować produkcję etylenu przez owoce, a w konsekwencji na utrzymaniu wysokich parametrów jakościowych niezależnie od długości przechowywania. Zdolność SmartFresh – poprzez kontrolę wewnętrznych i zewnętrznych źródeł etylenu - do bezpiecznego wstrzymania procesu dojrzewania czyni System Jakości SmartFresh unikalnym i zyskownym narzędziem w rękach sadowników i handlowców.

Co zyskujemy wykorzystując tę technologię?

Jabłka przez długi okres czasu zachowują wysoką jędrność, soczystość, kruchość oraz smak charakterystyczny dla świeżo zebranych owoców - zarówno w przypadku chłodni zwykłej jak i obiektów z KA/ULO. Efekt ten jest widoczny zarówno po wyjęciu jabłek z chłodni jak i w trakcie ich obrotu handlowego, gdy owoce przez dłuższy czas pozostają pod wpływem wyższych temperatur. Ma to olbrzymie znaczenie w przypadku exportu czy dostaw sieci handlowych. Zastosowanie SmartFresh pozwala zredukować straty w przechowywaniu – także te spowodowane oparzelizną. Wydłuża się okres „po otwarciu komory”, w którym można owoce przygotowywać i sprzedawać bez utraty ich jakości. Konsumenci w testach przeprowadzanych w supermarketach zdecydowanie wybierali jabłka SmartFresh ze względu na ich soczystość, jędrność i świeży smak. Handlowcy podkreślali niższy poziom strat oraz wyższą sprzedaż owoców.

Jaki wygląda zastosowanie tego preparatu?

Aplikację (dozowanie) wykonuje się w komorze bezpośrednio po zbiorze owoców. Warunkiem wykonania skutecznego zabiegu jest odpowiednia faza dojrzałości owoców, krótki czas od zbioru do pełnego napętnienia komory oraz gazoszczelność chłodni (ale tylko na czas aplikacji). Dla poszczególnych odmian przygotowane zostały szczegółowe rekomendacje określające warunki zastosowania SmartFresh. W wypełnionej jabłkami komorze wykonuje się jeden 24-godzinny zabieg. Po tym czasie można rozpocząć przechowywanie w wybranym przez siebie reżimie przechowalniczym (chłodnia zwykła, KA czy ULO). Możliwe jest zastosowanie SmartFresh w przypadku komór z więcej niż jedną odmianą (komory mieszane), jednak musi być zachowany optymalny termin załadunku. Ponadto warunki przechowywania powinny być dostosowane do odmiany bardziej wrażliwej np. niższe stężenie CO₂.

Zarówno przed jak i po aplikacji pobierane są próbki owoców i sprawdzane są kluczowe parametry owoców (jędrność, zawartość ekstraktu, poziom etylenu...). Zabiegi wykonywane są przez pracowników specjalistycznych firm przeszkolonych przez AgroFresh.

Jakie warunki muszą spełniać owoce by można było na nich zastosować SmartFresh?

Aby zastosowanie SmartFresh przyniosło oczekiwane efekty preparat musi być zastosowany na owoce dobrej jakości zebrane w odpowiedniej fazie dojrzałości zbiorczej, która pozwoli na ich długie przechowywanie.

Szczegółowe informacje na temat technologii SmartFresh oraz rekomendacje stosowania dla poszczególnych odmian uzyskacie Państwo kontaktując się z przedstawicielami AgroFresh w Polsce:

Adam Paradowski: +48 (0) 602 319 671, aparadowski@agrofresh.com

Przemysław Badowski: +48 (0) 697 884 235, pbadowski@agrofresh.com

Informacja dostępna również za pośrednictwem poczty elektronicznej: poland@agrofresh.com