



PROCESO SIN QUÍMICOS PARA RETARDAR LA MADUREZ POSCOSECHA DEL TOMATE

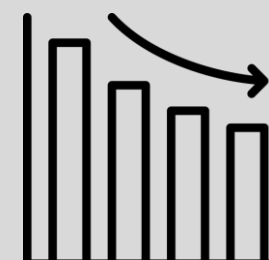
Método a bajo costo que logra frenar la velocidad de maduración del tomate, maximizando el color verde hasta por 60 días de almacenamiento refrigerado, sin requerir absorbentes de etileno; ganando tiempo para acopiar, distribuir y comercializar, reduciendo las pérdidas post-cosecha. Después de 60 días el tomate retoma su proceso de maduración sin generar cambios indeseables.



Oportunidad de acopio, mayores volúmenes a precios favorables



Facilidad de implementación y baja inversión



Reducción de pérdidas postcosecha



Menor pérdida de peso durante el almacenamiento

Eficiencia y rentabilidad en acopio y comercialización

Permite incrementar la capacidad de acopio y almacenamiento en picos de producción, retener el producto liberándolo a mejor precio en la cadena de comercialización, reduciendo los costos de conservación en comparación con otras tecnologías que implican equipos y condiciones especializadas.

Sectores de aplicación



Acopiadores



Distribuidores y Comercializadores

Beneficios

- Método de fácil integración a los procesos actuales de manejo en postcosecha en el que no requiere personal técnico capacitado, que puede ser empleado por cualquier eslabón de la cadena de comercialización y distribución del tomate.
- Permite agregar valor a la producción e incrementar los márgenes de ganancia.
- No requiere maquinaria o equipos complejos o particulares
- Tres (3) veces más el tiempo de retardo de maduración organoléptica comparado con el tratamiento postcosecha por atmósferas controladas.
- Amplía el tiempo de comercialización, se extiende la vida en anaquel.
- Menor pérdida de peso, firmeza y turgencia en el tomate durante el almacenamiento manteniendo la calidad del producto.

Contáctanos

cesar.rico@camaradirecta.com
(+57) 310 254 9379
<https://otrieo.com/>