

POST
HARVEST
_CARE

extending
shelf-life

by **BION**



Brócoli

BION

We improve air

Brócoli

Exposición al etileno superior a 2ppm a 10°C resulta en un 50% de reducción de la vida útil .(Cantwell & Suslow, 1999)

Brócoli almacenado a 4°C y RH= 90% durante **6 días con** y **sin Bi-On**.



Bi-On previene **amarilleo** y **podriciones**.

Varias Verduras



Aspecto de las verduras almacenadas **10 días con** (izq.) y **sin** (der.) **Bi-On**.

Ventajas de Uso

- Alarga **la vida comercial** del producto.
- Reduce las **mermas** (sobremaduración, pudriciones...).
- Elimina **olores** en las cámaras.
- Evita **quejas/devoluciones/renegociaciones** de clientes.
- Permite beneficiarse de **fluctuaciones de precios**.
- Es **inocuo** para los trabajadores, el producto y el medio ambiente.
- Mejora la **imagen** de la compañía y del producto.
- Es **fácil** de manejar y **económico**.
- Es utilizable en productos **orgánicos**.
- Previene la **pérdida de peso**.
- Mantiene el **color**.
- Es **desechable**.



POST
HARVEST
_CARE

extending
shelf-life

by **BION**



Gracias

BION

We improve air

www.bioconservacion.com
info@bioconservacion.com