

POST  
HARVEST  
\_CARE

extending  
shelf-life

by **BION**

# VEGETALES

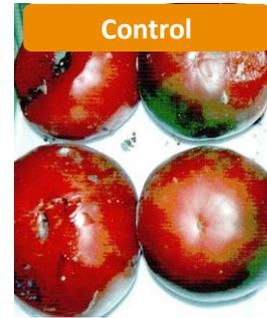
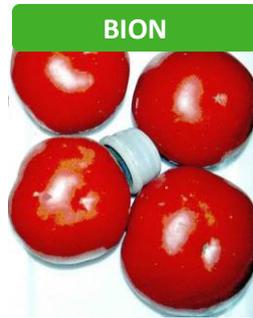


# Geotrichum Candidum

BION **retrasa la maduración** (evolución de la dureza y acidez) y **deterioro**.

	Color	Dureza	°Brix	Acidez	Deterioro
Principio	6	7	2,75	4,8	0
Control	6	3	3,4	4,5	50
BION	6	5	3,25	4,6	27

Tomate conservado a temperatura ambiente cubierto con una lámina de PVC con y sin BION.



## Fresas y etileno

BION **mantiene el color** y **retrasa la putrefacción**



Judías conservadas a 4 °C durante 15 días con y sin BION

# El 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 BION**.



## Varias Verduras



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

## Hierbas culinarias



Menta verde



Cilantro



Orégano

## Ventajas del 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

