

POST  
HARVEST  
\_CARE

extending  
shelf-life

by **BON**

# PAPAYA



## Papaya y BION

**BION** reduce la **pérdida de peso** y mantiene el **color verde**, la textura y la permeabilidad tisular.

Papaya conservada a 2-5°C con y sin BION (sachet).

Control sin BION con y sin refrigeración.

**PF (Pérdida Fisiológica de Peso debida a la respiración y senescencia) en el día 23**

Con BION a 2-5°C

25g

Sin BION a 2-5°C

35g



17 días: con BION a 2-5°C



17 días: 2-5°C



17 días: T ambiente

## Papaya y BION

Referencias excelentes de exportadores

*Ecuador Malaysia*

Recomendación de dosis

- Tránsito > 15 días → 3 Extend
- Tránsito < 15 días → 2 Extend

La papaya **Solo Sunrise** obtiene claros beneficios al conservarse con **BION** . Otras variedades: *Golden, Manadon, Formoso...*



## 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 **BON**

# GRACIAS

