

jannyMT

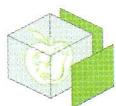
Spécialiste de l'équipement de conservation en
atmosphère contrôlée
Specialist in controlled atmosphere preservation equipment

Spécialiste de l'équipement, pour le transport et le stockage en
modules étanches
Specialist in air/watertight modules for storage and transport

Conservation, transport, stockage

Janny MT vous aide à accroître votre performance !

Janny MT, entreprise leader dans les **modules de conservation**, propose aux arboriculteurs des modules pour optimiser la conservation des fruits et légumes, **tout en améliorant la manutention et le transport.**



Les modules de conservation de Janny MT – anciennement Mat Tiempo – font parler d'eux ! En effet, ils ont apporté une véritable révolution dans le monde du stockage en chambre froide : chaque producteur équipé d'une chambre froide classique peut bénéficier de l'atmosphère contrôlée de façon souple et adaptée à ses productions. « Nos modules individuels d'atmosphère contrôlée permettent d'étaler la vente des denrées stockées de façon progressive, tout en préservant la qualité des produits », indique Céline Kuentz, responsable marketing de cette entreprise qui affiche une place de leader sur ce marché. Ainsi, tout producteur gagnera en flexibilité et pourra prolonger la durée de vie des fruits, légumes et mêmes des fleurs. Par exemple, la cerise se conservera 25 jours, contre 7 jours sans cette innovation. Autre exemple majeur : la poire. Les études montrent que les variétés Williams ou Conférence gagnent un mois de conservation avec

les modules individuels d'atmosphère contrôlée Janny MT. La période de commercialisation est ainsi prolongée et la poire garde sa couleur et sa fermeté. Bien entendu, il est primordial que la conduite en verger et le stade de cueille aient été au préalable bien raisonnés. Même chose pour les asperges : si les conditions de récoltes sont conformes, les asperges, vertes ou blanches, gagnent 20 jours de conservation grâce à ce procédé, sans nuire à la qualité gustative, au poids ou à la coloration.



Ces modules de conservation ont généré une autre innovation, elle aussi brevetée par Janny MT : l'entreprise bourguignonne propose des modules complètement étanches à l'eau et à l'air. Ce nouveau produit intéressera plusieurs types de productions. Pour les produits saumurés (olives, etc.) par exemple, ce container aux formes rectangulaires, dont le couvercle peut recevoir un autre container, permet de gagner de la place au sol et lors du transport et facilite la manutention et le nettoyage. Les fûts



Les modules individuels d'atmosphère contrôlée permettent d'étaler la vente des denrées stockées de façon progressive, tout en préservant la qualité des produits.

ronds se feront facilement oublier ! La nuciculture sera elle aussi très intéressée par ce module de conservation étanche : dans les conditions de stockage classique, la noix perd sa blancheur après trois mois environ. Les travaux de recherche ont montré que le module étanche de Janny MT permettait de repousser cette échéance à huit mois ! Le professionnel bénéficie donc de cinq mois supplémentaires pour vendre - à meilleur prix - sa production.

Autre innovation : le module étanche à l'eau et à l'air, facilement empilable.



Société Janny MT

La Condemine
71260 La Péronne
Tel : 03 85 23 96 20
Fax : 03 85 36 96 58
Site Internet : www.jannymt.com