

Newsletter

del

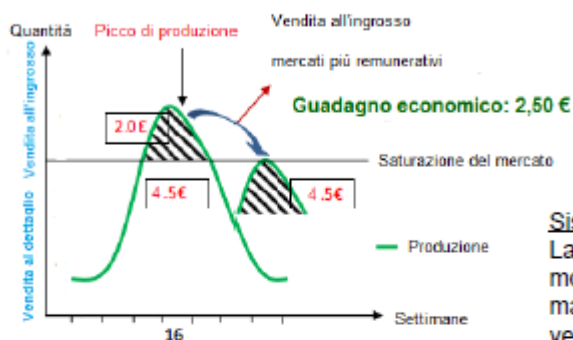
31 Maggio 2013



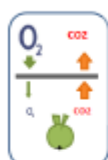
FRUIT CONTROL EQUIPMENTS



Il prodotto del mese: Ciliegie



Obiettivo: Miglioramento della situazione remunerativa



- O₂ 1-5 %
- CO₂ 1-5 %
- U.R. 100 %



Sistema Janny MT:
La conservazione con i moduli JMT garantisce maggior **flessibilità** di vendita sul mercato quando i **prezzi sono in aumento**.

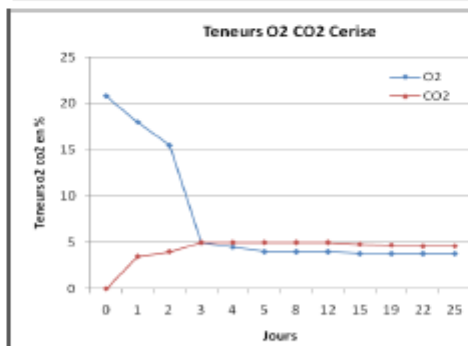


Sistema Janny MT: Conservazione Ottimale

Vantaggi del sistema:

- Perdita di peso < 1.5 %
- Durata della conservazione 25 giorni dopo la raccolta
- Mantenimento della qualità sensoriale e nutritiva
- Conservazione del colore
- Nessun trattamento chimico in postraccolta

Cella frigorifera	Temperatura	O ₂ %	CO ₂ %	Durata conservazione
Senza JANNY MT	2 C°	21	0	5 ÷ 7 giorni
Con JANNY MT	2 C°	1 ÷ 5	1 ÷ 5	25 giorni



Referenze:

Prove di conservazione 2012 presso Apofruit Italia (FC) su cultivar Van, Isabella, Ferrovia, Cristallina

Altri prodotti che possono essere conservati con questa tecnologia:

- Asparago
- Castagna
- Cavolo
- Costa
- Fava
- Finferlo
- Frutta secca
- Kiwi
- Lattuga
- Mela
- Piccoli frutti
- Patata novella
- Pera
- Porro
- Prugna

Fruit Control Equipments - Via R. Luxemburg 35 - Locate di Triulzi - Milano - Italy

Tel.: +39.02.9048141 Fax.: +39.02.9079112

E-mail: info@fruitcontrol.it Web: www.fruitcontrol.it

MADE IN ITALY