



CONVIERTA SU CÁMARA FRIGORÍFICA EN UN CENTRO CURATIVO

El precio del mercado de las hortalizas y frutas se determina según la calidad, demanda y oferta. Pero como mantener la mejor calidad de sus productos hasta el momento necesario? Sencillo: eligiendo el conocimiento adecuado sobre la técnica de conservación. Conservar según Besseling.

Cuando se retrasa el proceso natural de maduración, muchos productos permiten un almacenamiento de más o menos larga duración. Además del control de temperatura y la humedad relativa, el 'Controlled Atmosphere' (CA) o 'Ultra Low Oxygen' (ULO) es la técnica que permite esta conservación.

Aplicando CA/ULO los procesos fisiológicos del producto se ralentizan, por lo tanto se alarga su conservación. El producto entra en época de hibernación. Creando una atmosfera idónea se consigue la condición necesaria para una conservación óptima. Besseling es especialista en el dominio de dicha técnica.



Cada producto exige unas condiciones distintas. Dependiendo de factores tales como clima, meteorología, composición del suelo, condiciones de crecimiento y cosecha, las condiciones no solo varían cada año sino que también son distintas según el producto y variedad. Como expertos en AC/ULO ofrecemos soluciones a medida y todas las posibilidades que puedan surgir.

Bajando la concentración de oxígeno, se ralentiza la respiración. Por lo tanto el deseo es mantener una concentración de oxígeno mínima (ultra low oxygen) para mantener intactas todas sus cualidades.

El resto de oxígeno se convierte en CO₂ que a su vez ralentiza la respiración de hortalizas y frutas. Sin embargo un exceso de CO₂ provoca daños al producto y debe ser eliminado.

El etileno (C₂H₄) se produce por metabolismo y acelera el proceso de maduración por lo tanto también el envejecimiento. En ambientes cerrados el etileno puede acumularse, lo que conlleva una conservación más reducida. Eliminando este gas nocivo evitamos una maduración precipitada del producto.

