

Una conservación óptima en poscosecha

- Controladores y correctores de atmósferas, cámaras de desverdeo o túneles de enfriamiento, son algunos de los productos desarrollados con la tecnología más avanzada para poscosecha.

BESSELING AGRI-TECHNIC BV

PSA GENERADOR DE NITRÓGENO

El PSA Besseling (Pressure Swing Adsorption) produce nitrógeno puro a partir del aire exterior. Nitrógeno que sirve, por ejemplo, para desplazar y eliminar el oxígeno de una cámara frigorífica. Bajando el contenido de oxígeno de una cámara frigorífica, se ralentiza la respiración y se disminuye la quemada en el metabolismo de elementos importantes de la fruta u hortaliza. Se desea conseguir una concentración mínima (ultra low oxygen) para mantener los elementos nutritivos, o sea, una calidad máxima.



CO₂ ADSORBEDOR - SCRUBBER

Quien desea mantener su producto en perfectas condiciones, elige adsorbedores de CO₂ -Besseling, también llamado 'scrubber'. Una tecnología segura y comprobada para eliminar el CO₂ de las cámaras frigoríficas incluso parte de etileno. Con la respiración se consume oxígeno y se produce CO₂. Un nivel de CO₂ elevado mantiene la fruta 'estable', pero puede ocasionar daños, por lo tanto debe ser eliminado. Cada producto tiene una producción de CO₂ diferente y tolera un nivel máximo distinto. Por ello, nosotros comparamos manzanas con peras.



SISTEMAS DE CONSERVACIÓN

Los sistemas de conservación AC/ULO resultan ya impresionables en el sector de la fruta. La tecnología ha experimentado un enorme desarrollo los últimos 30 años. Sin embargo existen distintas ideas sobre la buena conservación y cómo proceder para conseguirla. Según Besseling una conservación libre de estrés es la única forma de conseguir la mejor conservación ULO. Libre de estrés significa: temperatura estable, humedad relativa y nivel estable de oxígeno y de CO₂. Cada modificación en la atmósfera tiene efecto sobre la respiración del producto lo que comporta una disminución de la energía. Esto equivale a una disminución del tiempo de conservación. Besseling dispone de la experiencia y referencias para demostrar que una conservación libre de estrés es posible. La técnica de regulación y medición deben funcionar de forma precisa. Cualquier modificación en la atmósfera de la cámara debe ser corregida de forma rápida y eficiente. La tecnología de Besseling mantiene la máxima constancia en la atmósfera. Los adsorbedores deben eliminar el CO₂ sin introducir oxígeno. El generador de nitrógeno debe producir nitrógeno preferiblemente con una presión alta. Así se transporta el nitrógeno de forma sencilla a las diversas cámaras y se pueden mantener las cámaras con sobrepresión. Más información sobre una conservación libre de estrés en www.besseling-group.com.

ARCE Y ASOCIADOS, S.A.

CÁMARAS DE DESVERDEO DE FRUTAS CÍTRICAS

Arce y Asociados S.A. ha puesto en funcionamiento sus octava y novena cámaras de desverdeo de cítricos realizadas para la firma Ledesma S.A. en Ciudad del Libertador General San Martín, Jujuy, Argentina, donde se procesan, los cítricos Calilegua. Estas nuevas cámaras fueron realizadas bajo el sistema de Planta Llave en Mano. El tiempo de montaje en obra fue de alrededor de 40 días a partir del momento que las bases y parte del piso estuvieron finalizados



PAKING DE PALTAS Y ARÁNDANOS EN EL TIMBÓ VIEJO, TUCUMÁN, ARGENTINA

Arce y Asociados S.A. ha finalizado la construcción de una planta de empaquetado de arándanos y paltas Hass de 1000 m², realizado para Jabulisa SRL. Tuvo a su cargo el proyecto total de la obra, su ejecución y supervisión de las obras civiles y oficinas de administración. El edificio fue realizado con sistema prefabricado con panelería prefabricada aislada y permite que sus áreas de proceso sean refrigeradas a 8°C. Fue provisto de sus respectivas cámaras y un túnel californiano



PRETECVAL

En este sector es importante destacar la importancia de la rapidez, equilibrado de temperatura y ahorro energético tanto desde el punto de vista mediambiental como por su repercusión económica, así como que la manipulación del producto sea la menor posible. Estas características hacen que el producto tenga buena aceptación para los clientes más exigentes.

MICROTÚNEL

Novedoso sistema modular para la instalación de túneles de enfriamiento, congelación y secado rápido. Es el sistema de preenfriamiento más rápido del mercado que permite ahorrar espacio reduciendo mermas y manipulación de la carga, ahorrando así tiempo y dinero. El consumo energético se ajusta automáticamente a la carga y se equilibra la temperatura en cualquier punto del palet con una diferencia inferior a un grado.



Nota del Redactor:

- «La información de productos de esta sección proviene de las diferentes empresas a las que se ha invitado a participar y ofrecer su visión comercial. Los productos que se mencionan están también en **Horticom Empresas**, www.horticom.com/empresas, de forma permanente en el caso de las **Empresas Destacadas**.»