

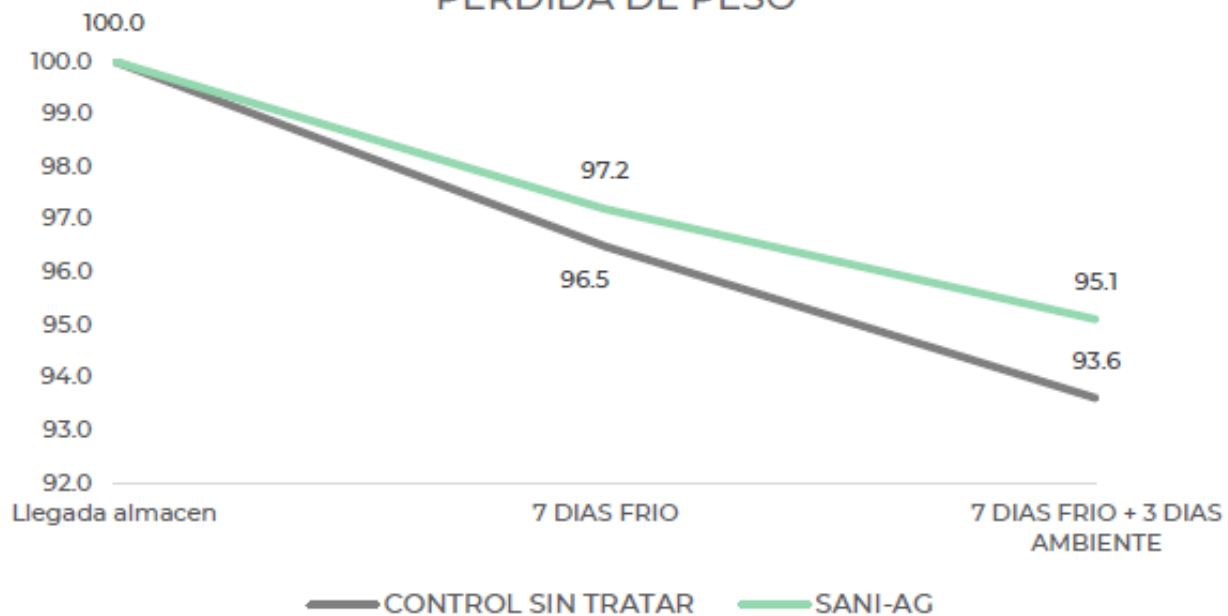
# RESULTADOS – PÉRDIDA DE PESO

## AGUACATE VARIEDAD FUERTE – VENTA EN VERDE

Condiciones:

- 7 días conservación en frío (5,5°C)+ 3 días ambiente

EVOLUCIÓN DE LA FRUTA EN EL ALMACEN EN % DE PÉRDIDA DE PESO

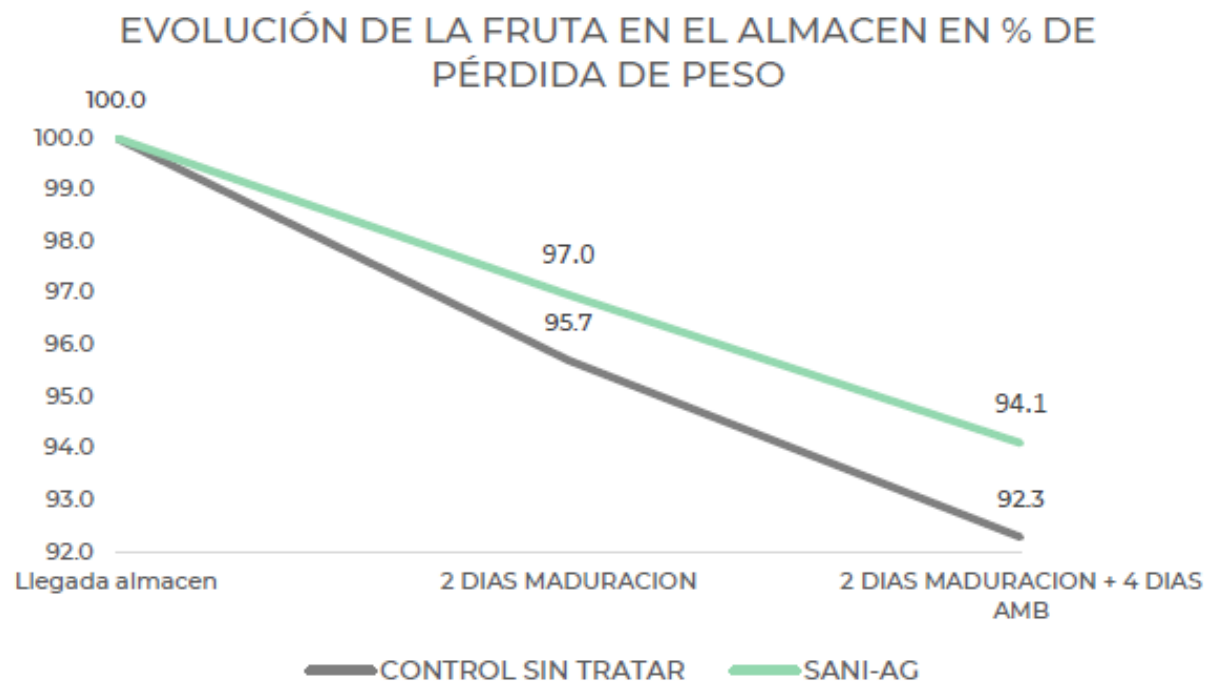


# RESULTADOS – PÉRDIDA DE PESO

## AGUACATE VARIEDAD FUERTE – VENTA READY TO EAT

Condiciones:

- 2 días en cámara de maduración + 4 días ambiente

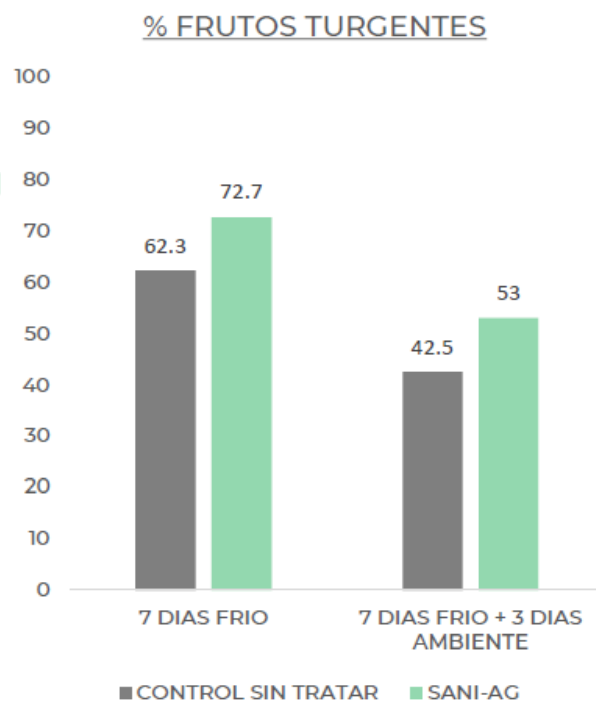


# RESULTADOS – FIRMEZA

## AGUACATE VARIEDAD FUERTE – VENTA EN VERDE

Condiciones:

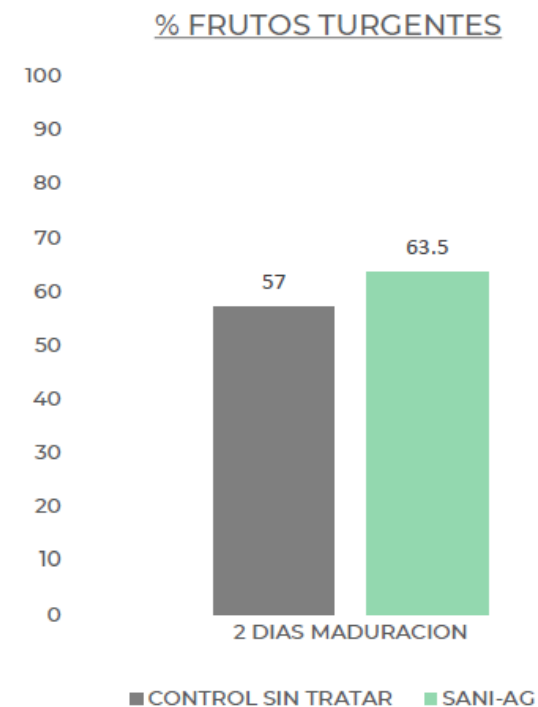
- 7 días frío + 3 días ambiente



## AGUACATE VARIEDAD FUERTE – VENTA READY TO EAT

Condiciones:

- 2 días maduración



El tratamiento **SANI-AG** mantiene los frutos más turgentes respecto al control sin tratar tanto tras almacenamiento en frío como en cámara de maduración.

# RESULTADOS – DAÑOS INTERNOS

## AGUACATE VARIEDAD FUERTE

Condiciones:

- 7 días frío + 3 días ambiente

### CONTROL



### SANI-AG

### INCIDENCIAS DAÑOS INTERNOS (%FRUTOS DAÑADOS)

|                    | 7 DÍAS FRÍO | 7 FRÍO + 3 AMBIENTE |
|--------------------|-------------|---------------------|
| CONTROL SIN TRATAR | 25%         | 25%                 |
| SANI-AG            | 10%         | 10%                 |

### ÍNDICE DE SEVERIDAD

|                    | 7 DÍAS FRÍO | 7 FRÍO + 3 AMBIENTE |
|--------------------|-------------|---------------------|
| CONTROL SIN TRATAR | 1,0         | 1,1                 |
| SANI-AG            | 0,3         | 0,5                 |

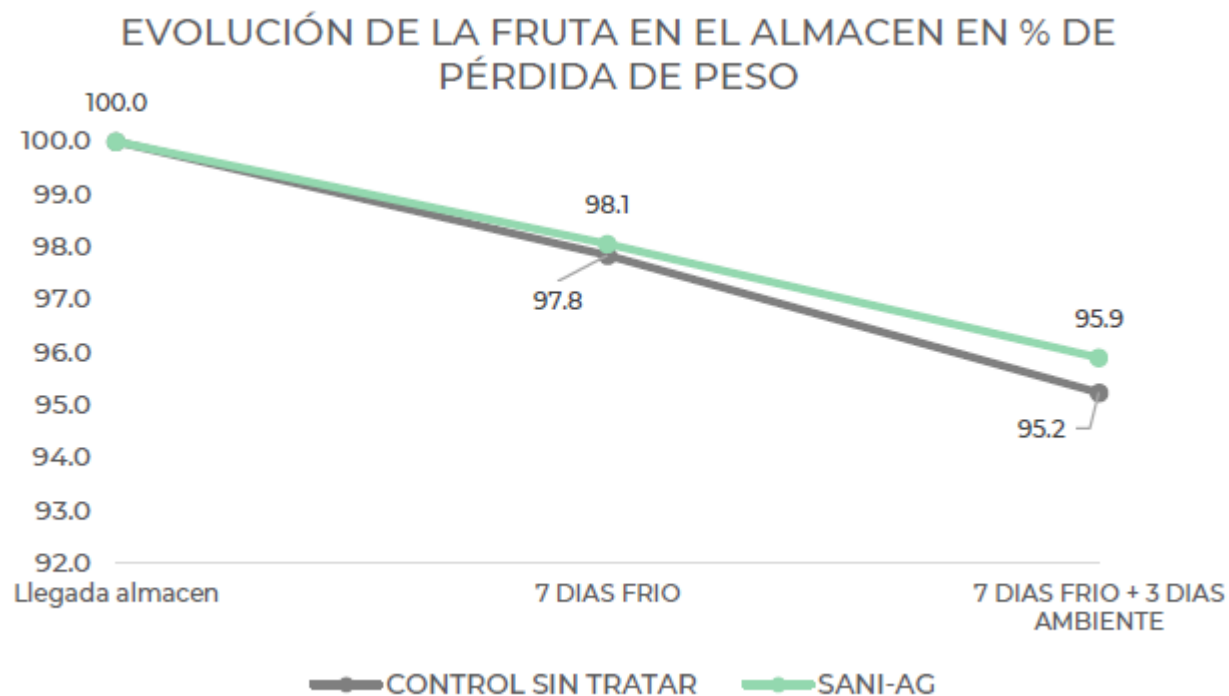
La aplicación de **SANI-AG** reduce la incidencia de daños internos un **60%** respecto al control sin tratar y la severidad de estos un **54,5%**.

# RESULTADOS – PÉRDIDA DE PESO

## AGUACATE VARIEDAD HASS – VENTA EN VERDE

Condiciones:

- 7 DÍAS FRÍO + 3 AMBIENTE



El tratamiento **SANI-AG** reduce la deshidratación tras la conservación y tras el periodo shelf-life.



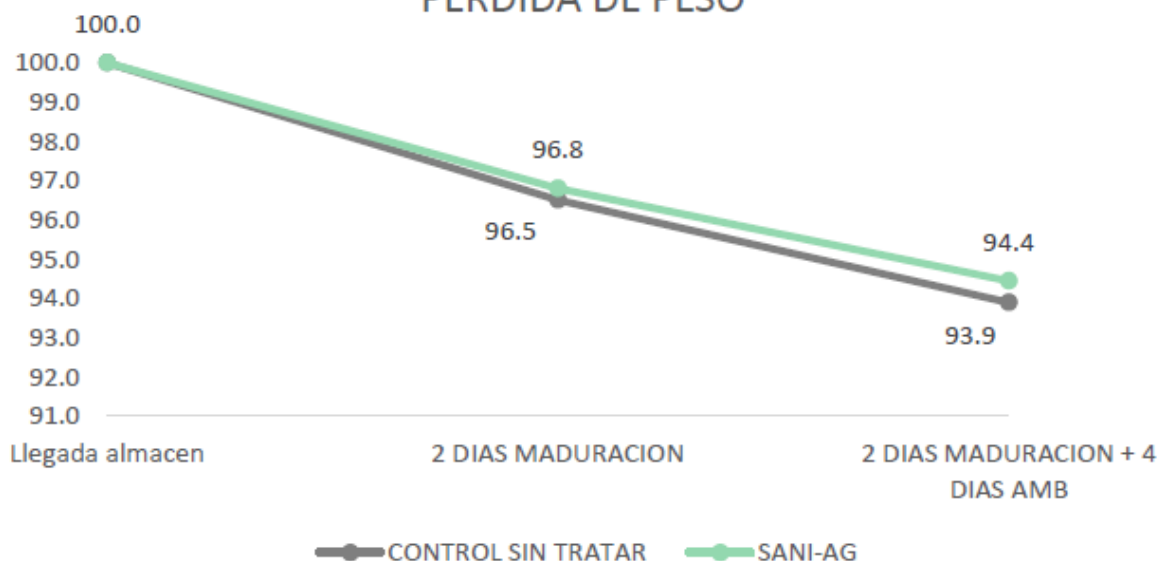
# RESULTADOS – PÉRDIDA DE PESO

## AGUACATE VARIEDAD HASS – VENTA READY TO EAT

Condiciones:

- 2 DÍAS CÁMARA DE MADURACIÓN + 4 DÍAS AMBIENTE

EVOLUCIÓN DE LA FRUTA EN EL ALMACEN EN % DE PÉRDIDA DE PESO



La aplicación de **SANI-AG** reduce la deshidratación por peso respecto al control sin tratar un 0.3% absoluto (8.6 % relativo) tras 2 días en cámara de maduración y un 0.5% absoluto (8.2 % relativo) tras el periodo shelf-life.



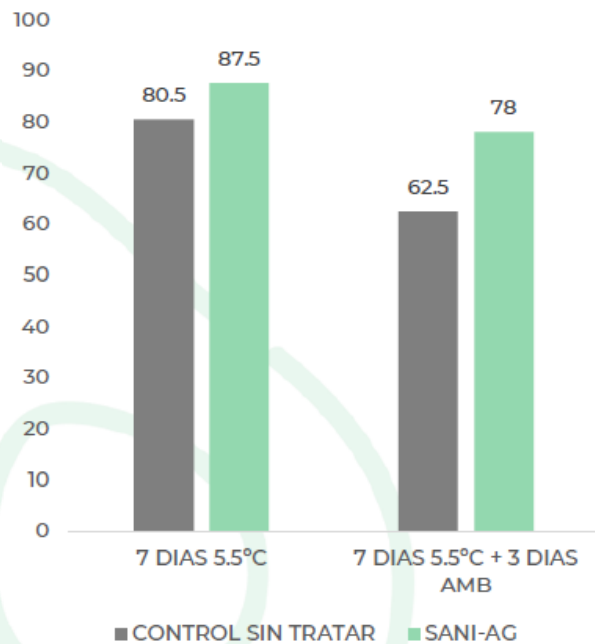
# RESULTADOS – FIRMEZA

## AGUACATE VARIEDAD HASS – VENTA EN VERDE

Condiciones:

- 7 días frío + 3 días ambiente

% FRUTOS TURGENTES

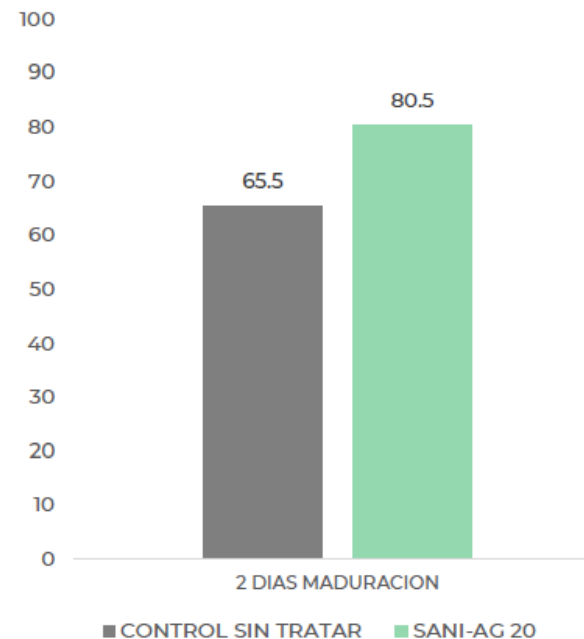


## AGUACATE VARIEDAD HASS – VENTA READY TO EAT

Condiciones:

- 2 días maduración

% FRUTOS TURGENTES

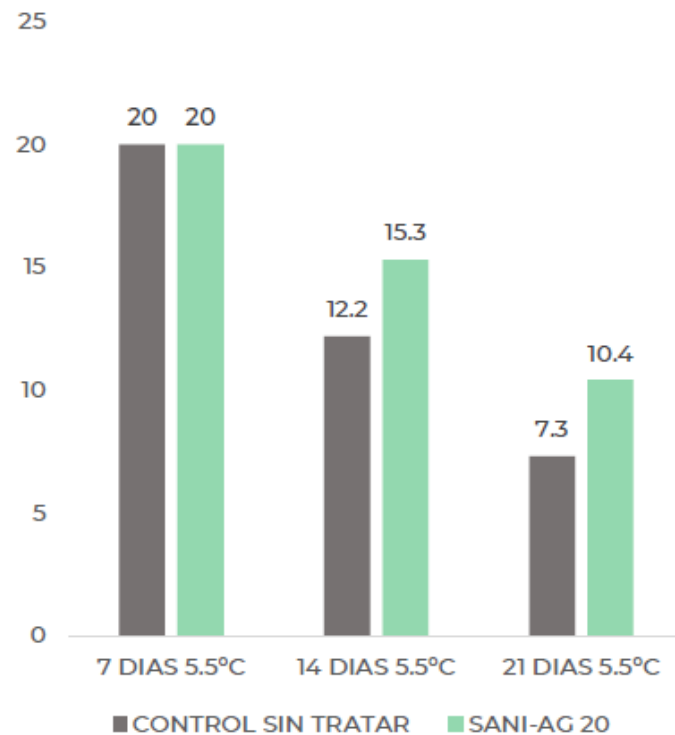




# RESULTADOS – FIRMEZA

## AGUACATE VARIEDAD HASS – EVALUACIÓN DE LA FIRMEZA DURANTE CONSERVACIONES LARGAS

FIRMEZA (Kg/cm<sup>2</sup>)



La aplicación de SANI-AG mantiene mejor la firmeza del aguacate durante la conservación respecto al control sin tratar. A 21 días en conservación, el aguacate sin tratar ha perdido un 63.5% de firmeza y el aguacate tratado un 52%.





# RESULTADOS – ASPECTO EXTERNO

## AGUACATE VARIEDAD HASS – VENTA EN VERDE

- Condiciones: 7 días frío

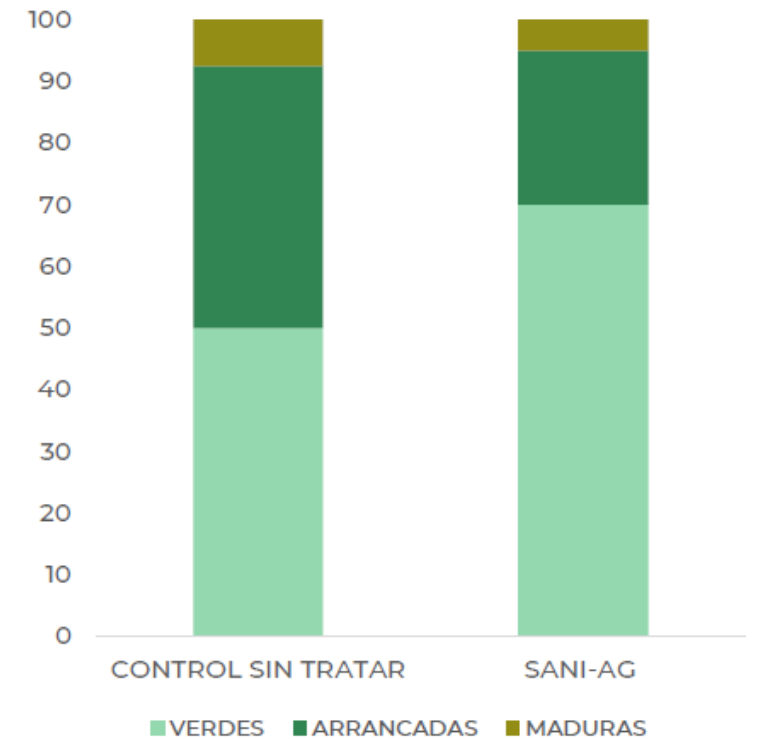


**CONTROL**



**SANI-AG**

### CALIDAD EXTERNA TRAS 7 DIAS FRIO



# RESULTADOS

## AGUACATE VARIEDAD HASS

Llegada de fruta a almacén tras 23 días en atmósfera controlada (AC)  
T<sup>a</sup>: 5°C; HR: 90%; O<sub>2</sub>: 4%; CO<sub>2</sub>: 6%, después:

### ESCENARIO 1

- Pasa 48h a temperatura ambiente
- Pasa 24h en frío a 5°C
- Pasa 24h a temperatura ambiente (*Ready to eat*)

### ESCENARIO 2

- Almacenamiento durante 8 días en frío a 5°C
- Cámara de maduración a 21°C con 50 ppm de etileno durante 48h + 12h ambiente +
- 12h a 5°C. (*Ready to eat*)



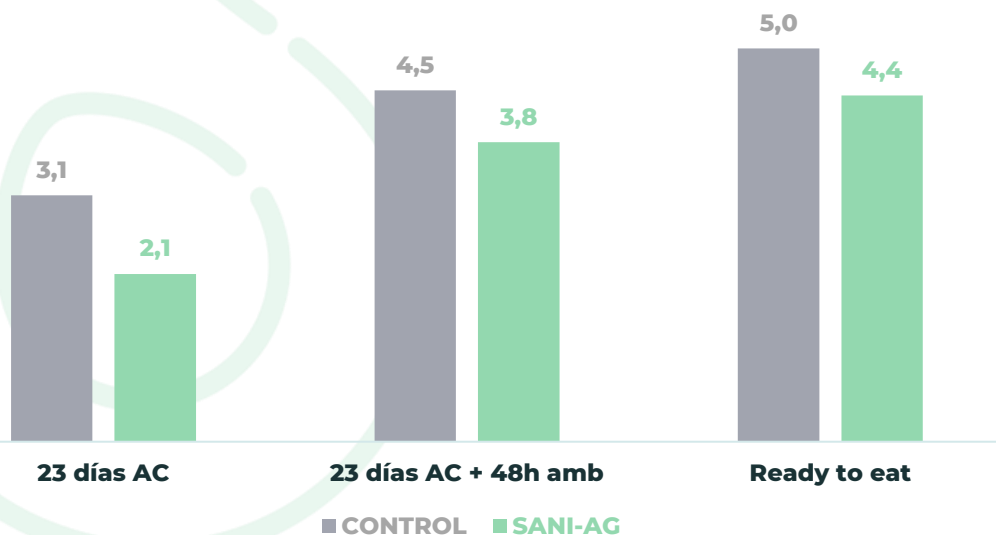
# RESULTADOS – PÉRDIDA DE PESO AC (1)

## AGUACATE VARIEDAD HASS

Llegada de fruta a almacén tras 23 días en atmósfera controlada (AC)

- Condiciones:
  - T<sup>a</sup>: 5°C
  - HR: 90%
  - O<sub>2</sub>: 4%
  - CO<sub>2</sub>: 6%

### % PÉRDIDA DE PESO



**En periodos de conservación las diferencias de pérdida de peso son muy significativas. Cuanto más tiempo permanece la fruta en conservación, más diferencias se observan respecto al testigo.**

Tras el transporte en atmósfera controlada, el tratamiento Sanifruit reduce la pérdida de peso un 1% respecto al control.

- Tras 48h en ambiente, el tratamiento Sanifruit reduce la pérdida de peso un 0,7% respecto al control.
- En el periodo “ready to eat” el % de reducción de la pérdida de peso respecto al testigo es un 0,6%

# RESULTADOS – MADURACIÓN DEL FRUTO AC (1)

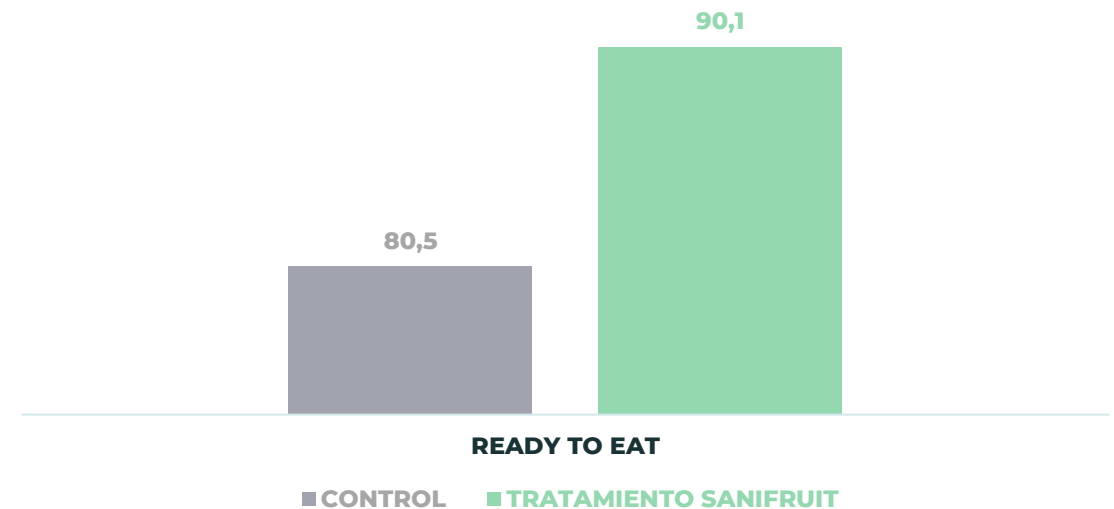
## AGUACATE VARIEDAD HASS

Llegada de fruta a almacén tras 23 días en atmósfera controlada (AC)

- Condiciones:
  - T<sup>a</sup>: 5°C; HR: 90%; O<sub>2</sub>: 4%; CO<sub>2</sub>: 6%.
  - Pasa 48h a temperatura ambiente
  - Pasa 24h en frío a 5°C
  - Pasa 24h a temperatura ambiente (Ready to eat)

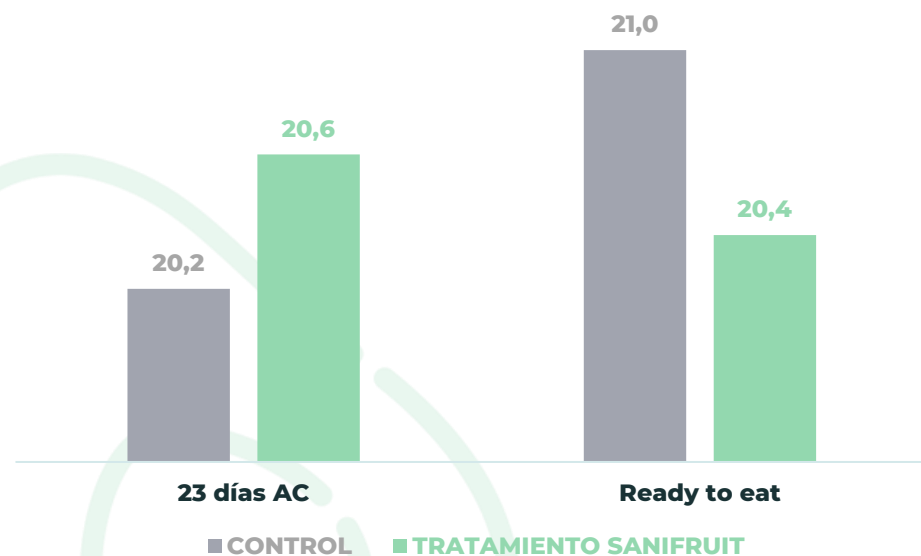
Tras el periodo de maduración, **la fruta tratada con el tratamiento SANIFRUIT tiene un 10% absoluto más de frutos maduros. La maduración se ha producido de manera más homogénea en la fruta tratada con Sanifruit.**

### % FRUTA MADURA



# RESULTADOS – MATERIA SECA (1)

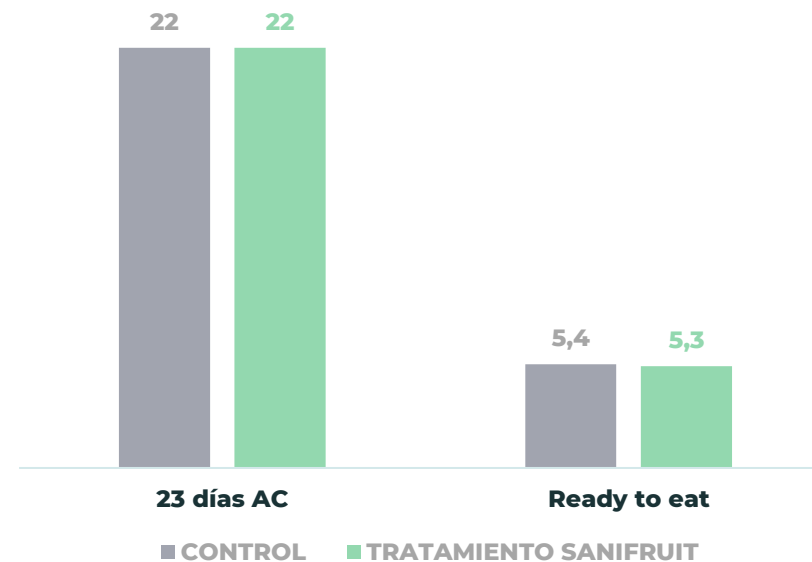
## MATERIA SECA



No se observan diferencias significativas en la materia seca en ningún caso.

La aplicación de tratamiento no ha modificado la composición nutricional de la fruta.

## FIRMEZA (kg/cm2)



No se observan diferencias significativas en la firmeza de la fruta tratada respecto al testigo.

La aplicación de tratamiento SANIFRUIT no modifica las características físicas del aguacate.

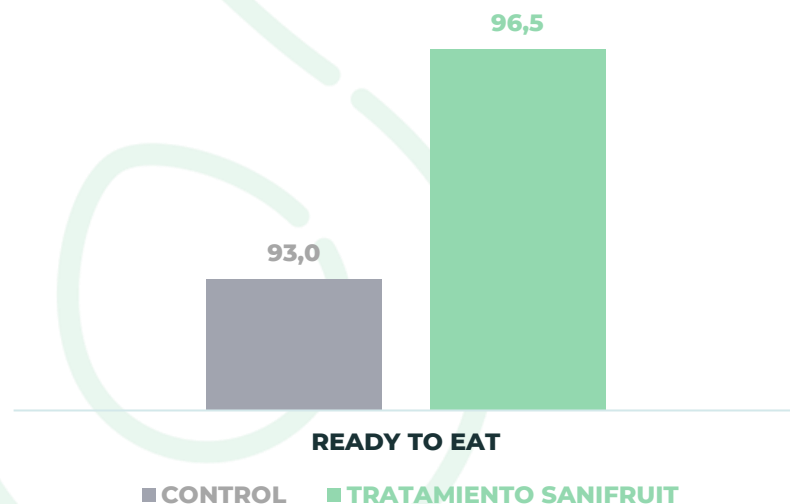
# RESULTADOS – MADURACIÓN DEL FRUTO (2)

## AGUACATE VARIEDAD HASS

Llegada de fruta a almacén tras 23 días en atmósfera controlada (AC)

- Condiciones:
  - T<sup>a</sup>: 5°C; HR: 90%; O<sub>2</sub>: 4%; CO<sub>2</sub>: 6%.
  - Almacenamiento durante 8 días en frío a 5°C.
  - Cámara de maduración a 21°C con 50 ppm de etileno durante 48h + 12h ambiente + 12h a 5°C (ready to eat)

### % FRUTA MADURA



Tras el periodo de maduración, la fruta tratada con el tratamiento SANIFRUIT tiene un 3.5% más de frutos maduros.

La maduración se ha producido de manera más homogénea en la fruta tratada con SANIFRUIT.



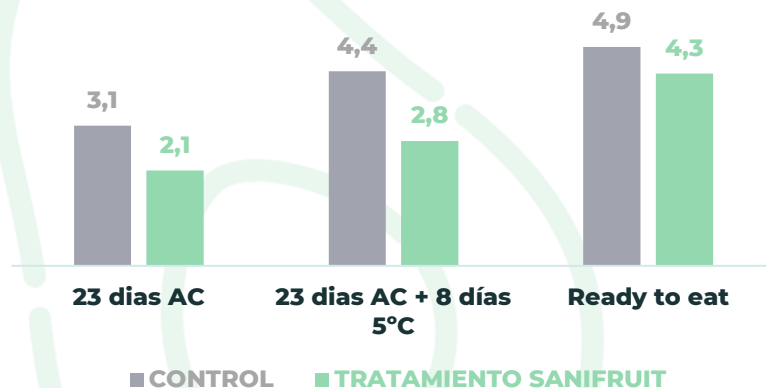
# RESULTADOS – PÉRDIDA DE PESO (2)

## AGUACATE VARIEDAD HASS

Llegada de fruta a almacén tras 23 días en atmósfera controlada (AC)

- Condiciones:
  - T<sup>a</sup>: 5°C; HR: 90%; O<sub>2</sub>: 4%; CO<sub>2</sub>: 6%.
  - Almacenamiento durante 8 días en frío a 5°C.
  - Cámara de maduración a 21°C con 50 ppm de etileno durante 48h + 12h ambiente + 12h a 5°C (ready to eat)

### % PÉRDIDA DE PESO



- Tras 8 días a 5°C en frío después de la llegada a España, el tratamiento SANIFRUIT reduce la pérdida de peso un 1.6% respecto al testigo.
- En el periodo 'ready to eat', el tratamiento SANIFRUIT reduce un 0.5% absoluto la pérdida de peso respecto al control sin tratar.

**En periodos de conservación las diferencias de pérdida de peso son muy significativas.**

**Cuanto más tiempo permanece la fruta en conservación, mas diferencias se observan respecto al testigo.**







Pol. Ind. La Pahilla – c/ Collao, 238 46370 Chiva (Valencia) SPAIN  
www.sanifruit.com – sanifruit@sanifruit.com. – Tel.: +34 962 521 814

[www.sanifruit.com](http://www.sanifruit.com)