

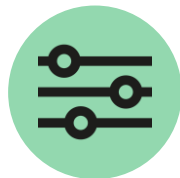


SaniTomato

Alarga la vida comercial de tus tomates



Resumen del ensayo industrial



• PARÁMETROS EVALUADOS

- Podredumbre
- Envejecimiento de la rama
- Deshidratación



• CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 5 días frío (8-10°C)
- 5 días frío + 5 días ambiente
- Almacenamiento: cajas a granel y cajas tipo flowpack



• VARIEDADES TESTADAS

- Tomate Rama
- Tomate Cherry: pera y rama
- Tomate Pera
- Tomate Cockatail rama
- Tomate Asurcado: marrón y rojo

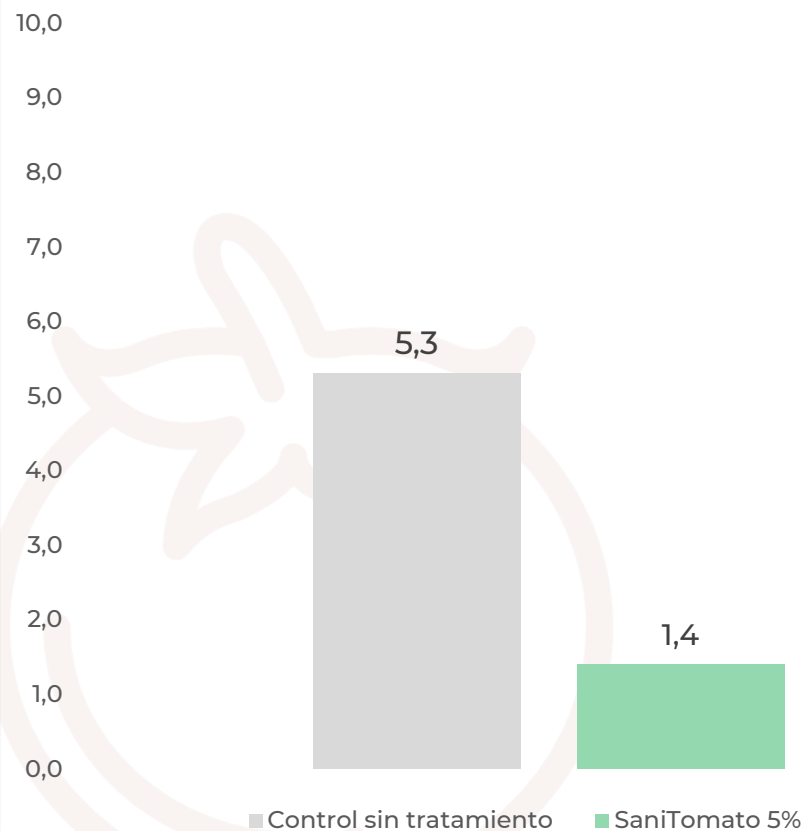


• ENSAYOS INDUSTRIALES EN CLIENTE

Control de la podredumbre

ENSAYO EN CLIENTE

% PODRIDO



RESULTADOS INDUSTRIALES

- Hasta **74% menos** de podrido vs control



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 5 días frío (8-10°C) + 5 días ambiente



VARIETADES TESTADAS

- Tomate Rama
- Tomate Cherry: pera y rama
- Tomate Pera
- Tomate Cockatail rama
- Tomate Asurcado: marrón y rojo

Control de la podredumbre

Muestra de control



SanITomato



- VARIETADES TESTADAS
- Tomate Cherry Pera



- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
- 5 días frío (8-10°C) + 4 días ambiente

Control de la podredumbre

Muestra de control



SanITomato



• VARIETADES TESTADAS

- Tomate Rama



• CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 5 días frío (8-10°C) + 4 días ambiente

Envejecimiento de la rama

ENSAYO EN CLIENTE



RESULTADOS INDUSTRIALES

- Hasta **21% más** de comercialidad de la rama



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 5 días frío (8-10°C)

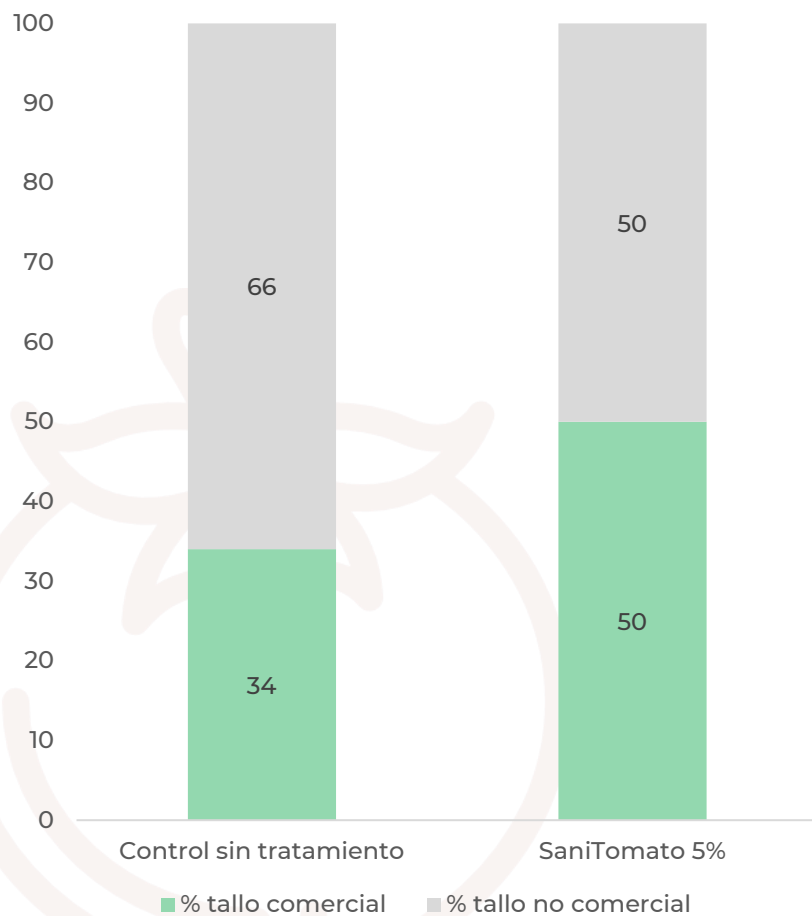


VARIETADES TESTADAS

- Tomate Rama
- Tomate Cherry: pera y rama
- Tomate Pera
- Tomate Cockatail rama
- Tomate Asurcado: marrón y rojo

Envejecimiento de la rama

ENSAYO EN CLIENTE



RESULTADOS INDUSTRIALES

- Hasta **15% más** de comercialidad de la rama



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 5 días frío (8-10°C) + 5 días ambiente

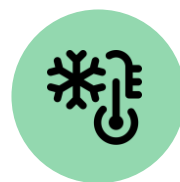
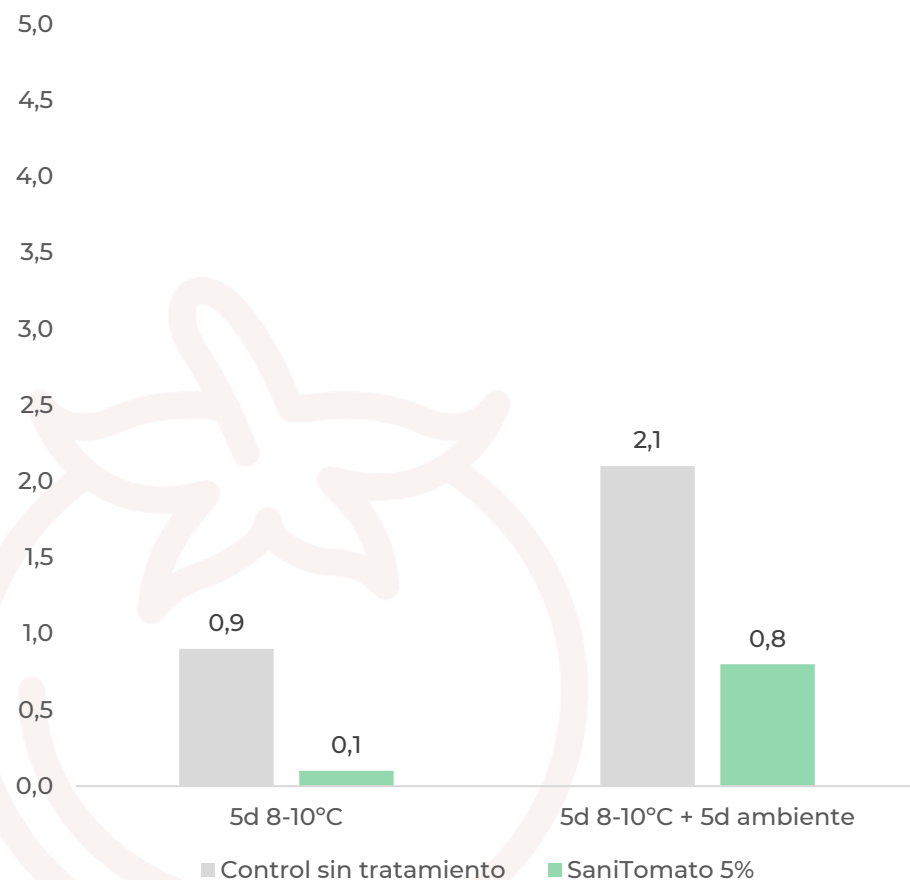


VARIETADES TESTADAS

- Tomate Rama
- Tomate Cherry: pera y rama
- Tomate Pera
- Tomate Cockatail rama
- Tomate Asurcado: marrón y rojo

Deshidratación del tomate

ENSAYO EN CLIENTE



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 5 días frío (8-10°C) + 5 días ambiente



VARIETADES TESTADAS

- Tomate Rama
- Tomate Cherry: pera y rama
- Tomate Pera
- Tomate Cockatail rama
- Tomate Asurcado: marrón y rojo

Deshidratación del tomate

Muestra de control



SaniTomato



• VARIETADES TESTADAS

- Tomate Pera



• CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- 7 días frío (8-10°C) + 5 días ambiente

Gama Vegg Solutions



En Sanifruit contamos con una amplia familia de tratamientos para hortalizas formulados para alargar la vida postcosecha. **Además de la solución para calabacín, ofrecemos productos postcosecha para tomate y pimiento.**



Calabacín



Tomate



Pimiento



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

www.sanifruit.com