

# Highland Fresh Technologies presenta

## Tratamiento poscosecha para mejorar la calidad de las papas



Highland Fresh Technologies se complace en ofrecer un tratamiento poscosecha cuyo proceso ha demostrado que mejora la calidad y reduce las pérdidas en las papas. Este tratamiento de fácil implementación utiliza el potente antimicrobiano Selectrocide® de alta pureza de cloro dióxido de carbono, junto con la solución antioxidante CS 9300 del grado para uso con productos alimenticios, para hacer frente a los organismos de descomposición y los problemas fisiológicos que pueden impactar negativamente el arribo y la calidad de las papas.

.....

### 🌿 Selectrocide para prolongar la vida útil

Utilizando un sistema de aplicación conveniente y racionalizado, el biocida Selectrocide se aplica a las papas durante el proceso de lavado con cepillo para reducir el nivel de los organismos de descomposición y minimizar la posible contaminación cruzada en la lavadora con cepillos. Selectrocide ataca los organismos de putrefacción, tales como los hongos *Fusarium sp.* y *Erwinia sp.* para reducir las pérdidas por pudrición que pueden ocurrir después del empaque. Selectrocide es una solución con más de 99% de dióxido de cloro puro en agua del grifo. Selectrocide se produce mediante un sachet patentado que genera una determinada cantidad de dióxido de cloro cuando se le agrega agua. Selectrocide hace posible llevar a la industria de productos frescos (hortalizas) las demostradas ventajas de rendimiento antimicrobiano del dióxido de cloro de alta pureza.

El dióxido de cloro de alta pureza Selectrocide es muy diferente a los productos que se comercializaban en el pasado, tales como "dióxido de cloro estabilizado" o "clorito de sodio acidificado." Estos productos requieren activación con un ácido, en lugar de agua, ya que dos productos químicos se mezclan para generar una solución de baja pureza que contiene una pequeña cantidad de dióxido de cloro, altos niveles de subproductos de la sal, y ácido de pH muy bajo. La corrosión de esos tipos de productos es la principal razón de que muchos de los usuarios optaron por desistir de ellos después de probarlos en el pasado. Selectrocide es la única fuente de generación en un sólo paso de dióxido de cloro de alta pureza (con más de 99% de pureza) en el mercado. La singular y patentada membrana asegura que usted va a terminar con la misma solución de alta pureza, de pH neutro, cada vez que Selectrocide se genera, sin las desventajas de los otros métodos de generación.

### 🌿 Los beneficios de Selectrocide

- Reduce el nivel de los microbios de pudrición en frutas y hortalizas
- Desinfecta y limpia las superficies sólidas de los equipos, incluyendo las superficies que entran en contacto con los alimentos
- No produce subproductos indeseados como los trihalometanos (THM) o cloraminas
- Efectivo a través de un amplio rango de pH
- Altamente eficaz en concentraciones para bajo uso
- Compatible con el equipo de las empacadoras en las tasas de uso aprobadas
- Fácil de usar y rentable
- Un potente antimicrobiano registrado con la Agencia de Protección del Medioambiente de EE.UU. (EPA) con rendimiento probado contra los organismos de descomposición en la industria de productos frescos (hortalizas)

Revise la etiqueta del producto y el boletín técnico para obtener información adicional sobre el uso adecuado de Selectrocide.

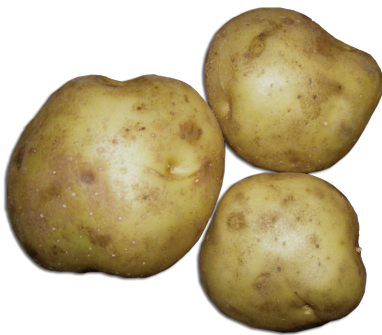
## 🌿 Tratamiento anti óxido CS 9300

Después de la aplicación de Selectrocide a la bandeja de cepillos, se aplica un enjuague final que contiene CS 9300 para reducir el color no deseado en el exterior de la papa. El proceso funciona al complementar la acción de antioxidantes que ocurren naturalmente en la papa para demorar y reducir las reacciones de óxido que ocurren después del procesamiento. El proceso también reduce el color verde que se produce en la papa durante su exhibición en la tienda y al ser almacenada en casa. Nuestros clientes han observado beneficios que se extienden varias semanas durante el almacenamiento por el uso de Selectrocide y CS 9300 en papas sueltas y papas envueltas en plástico, listas para el microondas. Se debe aplicar CS 9300 antes de aplicar inhibidores de retoños, y la solución usada no se debe reciclar en un tanque o tubo de desechos. El resultado del proceso de tratamiento de Selectrocide y CS 9300 es una papa limpia, sana y con aspecto saludable, que está lista para los desafíos y las expectativas del mercado.

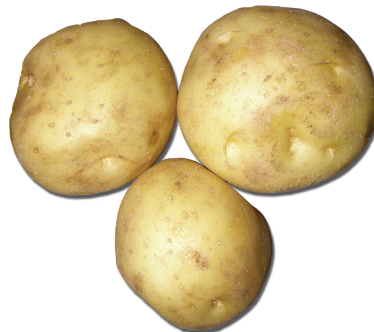
Los beneficios principales del proceso de tratamiento de Highland Fresh para las papas son:

- Aumento de vida en anaquel
- Papas con aspecto más fresco y sano
- Reducción de óxido en la cascara, incluyendo cortes y rajaduras
- Reducción de color verde durante exhibición en la tienda
- Beneficioso para papas estándar, al igual que aquellas envueltas para el microondas

Imagen 1: Una comparación de papas con y sin el proceso de tratamiento de Highland Fresh.



Control: 4 días después del tratamiento



Tratadas con Selectrocide y CS 9300: 4 días después del tratamiento

Imagen 2: Una comparación de papas envueltas en plástico para el microondas con y sin el proceso de tratamiento de Highland Fresh.



Control: 7 días después del tratamiento



Tratadas con Selectrocide y CS 9300: 7 días después del tratamiento

Para obtener información adicional en México,  
Por favor póngase en contacto con:  
AgroSupport de México



Technical and commercial support for agrobusiness