



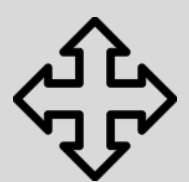
EXPO

InnTec

Tecnologías para la innovación empresarial

MAXGREEN: Método de retardo de maduración del tomate

Método retardante postcosecha que aumenta el tiempo de estado verde del tomate, al pasar 60 días, la hortaliza retoma su proceso de maduración organoléptica sin que afecte el desarrollo de las coloraciones atractivas, la firmeza del fruto y se obtiene menor pérdida de peso.



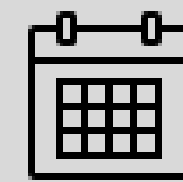
Método de fácil integración



Bajo costo



Facilidad en la distribución



Mayor margen de comercialización

Método de retardo de maduración postcosecha del tomate

Aplicación por medio de inmersión postcosecha en una solución de ácido giberélico, lo cual retarda las modificaciones que se generan en la maduración del tomate, permitiendo mantener sus características por 42 días adicionales a la maduración habitual del tomate a 18°C (18 días), desvelándose sólo hasta después del día 60 de almacenamiento, el color rojo intenso.

Sectores de aplicación



Acopiadores



Distribuidores y Comercializadores

Beneficios

- Método de fácil integración a los procesos actuales de manejo en postcosecha en el que no requiere personal técnico capacitado, que puede ser empleado por cualquier eslabón de la cadena de comercialización y distribución del tomate.
- Permite agregar valor a la producción e incrementar los márgenes de ganancia.
- No requiere maquinaria o equipos complejos o particulares
- Tres (3) veces más el tiempo de retardo de maduración organoléptica comparado con el tratamiento postcosecha por atmósferas controladas.
- Amplía el tiempo de comercialización, se extiende la vida en anaquel.
- Menor pérdida de peso, firmeza y turgencia en el tomate durante el almacenamiento manteniendo la calidad del producto