



PECTIN GUARD

فصل ها را طولانی تر تجربه کنید
www.pectinguard.com

+ جاذب اتیلن
+ جاذب دی اکسیدکربن
+ آنتی باکتریال
+ جاذب رطوبت

عمر مفید میوه
تا ۵ برابر



درباره ما

شرکت فاتح بنیان سپیدار با نام تجاری pectinguard فعالیت خود را در زمینه تولید محصولات نگهدارنده میوه و سبزیجات در سال ۱۳۹۸ آغاز به کار کرد.

ظرفیت تولید شرکت ۶۰۰۰ تن به صورت گرانول و ۵۰ میلیون ساچت در سال می باشد. استفاده از جاذب اتیلن برای میوه و سبزیجات باعث افزایش ۵ برابری عمر این محصولات می گردد. در دنیا به طور متوسط ۳۰٪ از محصولات فاسد یا دچار کاهش کیفیت می شود که با استفاده از این محصول به طور چشمگیری می توان از ضایعات جلوگیری کرد و جهت صادرات محصولات کشاورزی به حوزه خلیج فارس، کشور های همسایه، اروپا و روسیه می توان از این محصول استفاده نمود.



گاز اتیلن چیست؟

یک هیدور کربن بی بو و بدون رنگ است. ساده ترین هورمون گیاهی است که عامل (C_2H_2) گاز اتیلن برای بلوغ و رسیدن میوه ها و پوسیدگی در سبزیجات و گلهاست. به طور طبیعی گاز اتیلن در طبیعت وجود دارد. این هورمون گیاهی، هورمون پیری نیز نامیده می شود. این هورمون توسط میوه ها و سبزیجات در پاسخ به محرک های فیزیکی و شیمیایی محیطی در مراحل مختلف رشد تولید می شود. این گاز مهم ترین عامل در کاهش ماندگاری فرآورده های کشاورزی در مراحل مختلف پس از برداشت تا عرضه به بازار محسوب می شود. لذا با تصفیه هوا و حذف گاز اتیلن در این مرحله، می توان از بروز عوارض بعدی جلوگیری کرد و عمر ماندگاری میوه و سبزیجات را افزایش داد.

جاذب اتیلن

جاذب اتیلن ترکیبی است که در فرم گرانول شده قرار می گیرند تا در تجهیزات حمل و نقل به کار برده شوند. این محصول گاز اتیلن را حذف می کند و کیفیت محصول حین حمل و نقل و یا انبارداری را تضمین می کند و کاهش قابل توجه میزان ضایعات میوه و سبزیجات را در پی دارد. جذب اتیلن عمر مفید میوه ها، سبزیجات و گل ها را افزایش می دهد. این محصول با طیف گسترده ای از محصولات کشاورزی از جمله: سیب، موز، کیوی، مرکبات، پیاز، گل های تازه و بسیاری دیگر استفاده می شود. این محصول قادر خواهد بود در هر شرایط آب و هوایی و دمایی کار کند. شرکت ها و افراد می توانند از این محصول برای افزایش عمر و تازه نگه داشتن خوراکی ها استفاده کنند. این محصول می تواند در مراحل پس از برداشت محصول شامل حمل و نقل، انبارداری و بسته بندی و حتی خانگی مورد استفاده قرار بگیرد.





دلیل استفاده از جاذب اتیلن pectinguard

سرعت تولید اتیلن در گیاهان سالم و تازه عمده‌تاً پایین است ولی میزان اتیلن می‌تواند در اثر عوامل داخلی و یا محیطی افزایش و یا کاهش یابد. مثلاً در اثر ضربه خوردن، زخم شدن، تحت فشار آب قرار گرفتن و در حرارت بالا و یا استفاده از تنظیم کننده های رشد میزان اتیلن تولید شده از گیاه بسیار زیاد می شود.

باید توجه نمود که میوه هایی کالیمیتریک پس از برداشت اتیلن زیادی تولید می کنند موجب تشدید تولید در اتیلن در سایر میوه های غیرکالیمیتریک اطراف خود می شوند. اصولاً برای افزایش ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه باید از حضور اتیلن در طول مدت حمل نقل و انبارداری ممانعت نمود. درحالیکه، از اتیلن و یا گیاهان تشدید کننده تولید اتیلن (مثل سیب) برای تسریع رسیدن در میوه هایی که بصورت نارس برداشت می شوند (مثل موز یا گوجه فرنگی، آواکادو) و تا زمان رسیدن در انبار نگهداری می شوند، استفاده می گردد.

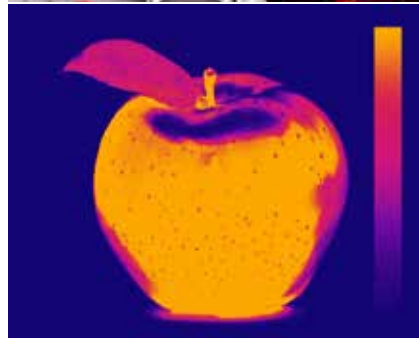
کنترل اتیلن دقیقاً پس از برداشت تا زمان مصرف باعث می شود مدت زمان ماندگاری این محصولات بصورت قابل ملاحظه ای افزایش یابد. با اینکه یخچال می تواند میزان تولید اتیلن را کاهش دهد ولی نمی تواند از تولید این هورمون جلوگیری کند.

زمانیکه اتیلن تحت کنترل نباشد حتی کمترین میزان اتیلن تازه ترین محصولات هم به سرعت پلاسیده و حتی فاسد می شوند. انتشار گازهای اتوماتیو، پلاستیک ها، دود و لامپ های فلورسنت میزان اتیلن را افزایش می دهند.

زمان های استفاده

۱- در زمان حمل از طریق جاده، هوایی، ریلی، دریایی

۲- در زمان ذخیره سازی در سردخانه ها





راز طراوت و شادابی



چگونه کار می کند؟

- جذب اتیلن - اتیلن تولید شده توسط محصولات تازه توسط مواد معدنی مخصوص داخل کیسه جذب می شود.
- اکسیداسیون اتیلن - اتیلن به داخل رسانه های داخل کیسه جذب می شود و ماده مخصوص اکسید می شود.
- جذب رطوبت - رطوبت بیش از حد تولید شده در بسته نیز جذب می شود که به نوبه خود مانع رشد میکروبی در بسته بندی می شود.
- ماده فعال مواد معدنی طبیعی است که قابلیت حضور میکروبی را در حضور خود مهار می کند.

کاربرد

به سادگی تعداد بسته های توصیه شده را در جعبه های معمولی میوه و سبزیجات یا بسته بندی صادراتی قرار دهید. ساچت ها گاز اتیلن را از داخل بسته جذب کرده و محیط بدون باکتری ایجاد می کنند تا عمر مفید میوه ها و سبزیجات تازه بسته بندی شده را افزایش دهد. مقدار مصرفی به نوع محصول تازه و مقدار اتیلن تولیدی بستگی دارد.



میوه ها را مثل روز اول تحویل بگیرید



مزایا

- برای وزن بیشتر و طعم بهتر می توانید محصول خود را دیر تر برداشت کنید.
- طولانی کردن مدت نگهداری
- دسترسی بیشتر به بازارهای جهانی
- خسارات در حین حمل و نقل را کاهش می دهد.
- از وقفه های بدون برنامه ریزی دما محافظت می کند.
- افزایش ماندگاری محصول و کیفیت
- ابتکارات اجتماعی ، زیست محیطی و پایداری تأمین کنندگان را تقویت کنید.

میوه و سبزیجات تازه با پکتین گارد



ضمانت نامه

PECTINGUARD به مجموعه ای از راه حل های ماندگاری مفید اشاره می کند که اتیلن و عوامل بیماری زا و غیره را که مسئولیت زودرس و پوسیدگی محصول را دارند ، از بین می برد.

استفاده از PECTINGUARD به این معنی نیست که در حمل و نقل مشکلی ایجاد نمی شود و یا تمام مشکلات مربوط به برداشت بعد از برداشت ، بسته بندی و حمل و نقل برطرف می شود.

PECTINGUARD یک روش محافظت اضافی است که اگر تمام عملیات پس از برداشت طبق هنجارهای جهانی انجام شود بسیار خوب عمل می کند.

دما ، رطوبت و شرایط بسته بندی باید در هر مرحله پس از برداشت حفظ شود تا از عملکرد صحیح PECTINGUARD اطمینان حاصل شود.

گردش هوا در حین ذخیره و صادرات یک کار ضروری برای کار صحیح PECTINGUARD است.

در صورت پیروی از پروتکل های بسته بندی و ذخیره سازی ، PECTINGUARD نتایج بسیار خوبی می دهد.

PECTINGUARD محصولی کاملاً سازگار با محیط زیست و غیر خطرناک است.

PECTINGUARD ماده شیمیایی یا گاز را آزاد نمی کند. این محصول باعث نابودی محصولات تازه در هر مرحله نمی شود بلکه یک راه حل برای جذب گازهای رها شده توسط محصولات تازه و افزایش عمر مفید و کیفیت آنهاست.

شرکت مسئولیت هرگونه خسارت و یا مشکلی که به دلیل کیفیت پس از برداشت رخ داده است، ندارد.



PECTIN
GUARD

فصل ها را طولانی تر تجربه کنید

www.pectinguard.com