Citrosol imita la naturaleza con nuevos recubrimientos

La bandera de la innovación y naturaleza de Citrosol vuelve a ser desplegada un año más en la Fruit Logítica de Berlín. La firma llega con nuevos recubrimientos.

Los días 5, 6 y 7 de abril el público profesional podrá conocer de primera mano la nueva gama de recubrimientos con una protección extra (es la formulación CIC); los recubrimientos vegetales plantseal para ecológico, como gran novedad el recubrimiento para tropicales, especialmente para aguacates y mangos; y otras innovaciones dirigidas a la industria de IV gama para rebajar su huella hídrica y de carbono y reducir la factura eléctrica.

La feria de Alemania es una cita ineludible para los clientes internacionales, muchos de los cuales sufren problemas de reclamaciones en los envíos a destinos lejanos a causa de desórdenes fisiológicos como los manchados por frío que se producen en la frigoconservación o en los envíos frigoríficos de larga distancia. Así que Citrosol lleva a esta feria sus nuevos recubrimientos de la gama CI-CONTROL®, formulaciones con protección extra que reducen, incluso eliminan, estos

manchados.

“Una gran ventaja competitiva en los mercados que exigen una reducción de materias activas, ya que estos nuevos recubrimientos son una alternativa al uso de materia activa fungicida, como el Tiabendazol, cuando se utiliza para controlar daños por frio”, indica Jorge Bretó, CEO de Citrosol.

En la actualidad los recubrimientos que Citrosol ha formulado con la funcionalidad CI-Control (CIC) son Citrosol Sunseal® UE, Sunseal® Extra UE, PlantSeal® Tropicals, PlantSeal® Shine-Free, Citrosol A, AK Camara UE, Citrosol AK UE y AK UE Extra.

En la nueva formulación CIC las ceras pueden alcanzar eficacias en la reducción del manchado del 90% o superiores. Este es el caso del recubrimiento vegetal PlantSeal®. Estas elevadas eficacias hacen innecesaria la adición de Tiabendazol (TBZ) a las ceras con este propósito. Los recubrimientos CI-CONTROL han sido validados en muchas experiencias de almacenamiento frigorífico prolongado.

“Los recubrimientos CI-CONTROL suponen un gran avance para asegurar la vida comercial de los cítricos en las exportaciones entre hemisferios y en conservaciones frigoríficas. Mitigan, incluso controlan, los manchados por daño por frío”, corrobora Jorge Bretó.

Los recubrimientos vegetales de la gama PlantSeal®

Dentro de la gama de recubrimientos vegetales, está la serie PlantSeal® que ejercen un excelente control de los manchados por daño por frío, el llamado “Chilling Injury” que se produce durante cuarentenas de frío o transportes frigoríficos prolongados y que tendrán especial protagonismo en el expositor de Citrosol en la feria de Berlín: PlantSeal® , PlantSeal® Shine-Free y PlantSeal® Tropicals son recubrimientos vegetales ecológicos y aptos para consumo vegano (tropicals está pendiente de la certificación bio).

Estos recubrimientos otorgan un brillo natural a la fruta y en el caso de Plantseal Shine-Free el brillo es imperceptible, similar a una fruta no encerada. Incrementan la vida comercial de los frutos, ya que reducen las mermas por síntomas de envejecimiento como el teñido del mamelón en el limón y poseen un excelente control de la pérdida de peso.

Innovaciones para IV gama

El stand A-20 de Citrosol en el Hall 18 de la Fruit Logística berlinesa también mostrará una gran innovación dirigido a un canal tan estratégico como el de la IV gama. Es el Sistema Citrocide® Fresh-Cut para el lavado higiénico de frutas y hortalizas mínimamente procesadas, conocidas como alimentos de IV gama.

El gran logro de este sistema es poder sustituir al cloro en la desinfección del agua de la lavadora

de IV gama, evitando que se generen en dicho lavado subproductos (DBPs) o cloratos que puedan ser nocivos para las personas o el medio ambiente. Se sustituye así el cloro por el Sistema Citrocide® Fresh-Cut.

“Nuestro sistema mide en tiempo real la concentración del coadyuvante tecnológico en el agua de lavado, garantizando siempre una dosis constante y homogénea, y avisando mediante alarmas si algún parámetro se sale de rango. Porque conseguir lo mismo utilizando cloro como desinfectante es muy complicado”, expresa Martín Mottura, Manager Postcosecha de Precisión en Citrosol.

Otro aspecto muy relevante del Sistema Citrocide® Fresh-Cut es su gran ahorro energético y su menor huella hídrica y de carbono, ya que mantiene el agua de lavado en condiciones de higiene durante mucho más tiempo, facilitando así su recirculación. Esta reducción en el consumo de agua redunda en el desarrollo sostenible de la industria de IV gama y en una menor factura eléctrica.

Los Sistema Citrocide® empezaron con pimiento, continuaron con tomate, posteriormente con frutas como aguacate, mango o boniato y ahora entran en la industria con Fresh-Cut. Una evolución que irá ampliándose en los próximos años y de la que se hablará entre el 5 y el 7 de abril en la Messe de Berlín.