

PPOFF

HASAT ESNASINDA OLUŞAN BERELLENME VE DARBE KAYNAKLI MEYVE ETİ KARARMALARINI MİNİMUMA İNDİRİR.

Polifenoz Oksidaz Nedir ?

Polifenol oksidaz, bir enzim grubudur ve polifenol moleküllerinin kimyasal yapısında değişiklikler yaparak onları okside eder. Bu reaksiyon sonucunda meyvede renk, tat ve koku değişiklikleri meydana gelir.

PPOFF Nedir?

Polifenol Oksidaz enziminin neden olduğu enzimatik oksidasyonu önleyerek, basınç hasarı kaynaklı meyvede yüzey büzülmesini, meyve eti kararmasını ve hücre yaşlanmasını önler. Böylece kabuk altındaki kahverengileşmenin önüne geçer ve kalite kayıpları minimuma indirir.



Toplama(El Beresi)



Taşıma Esnasında



Box'a Dökme (Yüksekten Dökülme Sonucu)

Basınç Hasarına Neden Olan Sebepler

1. Hasat esnasında el beresi, uygun olmayan bahçe kasaları, toplama kapları, hasat yöntemi.
2. Taşıma esnasında mekanik zararlar.
3. Box'a dökme esnasında oluşan zedelenme ve mekanik zarar.

Ürünümüz
kalıntı
bırakmaz!

NOT: Yapılan akademik çalışmalara göre mekanik zararlanmaların çoğu elmaların kasalara konulurken birbirine çarpması sonucu oluştuğunu göstermektedir.

PPO Enzyme



Enzimleri inhibe eder



PPO kullanıldıktan sonra



Size Ne Kazandırır?

- Hasat sırasında oluşabilecek mekanik zararların yol açacağı kayıplarının önüne geçer.
- Oluşabilecek ekonomik zararı gözle görülür seviyede azaltır.
- Meyve et renginde esmerleşmeyi minimuma indirir.
- Depolama sonrası raf ömrünü uzatarak kaliteye doğrudan etki eder.
- Fire oranını düşürerek kâr marjını olumlu yönde etkiler.



Yapılan akademik çalışmalar sonucunda; orta ve küçük şiddetli basınç hasarlarında %80 büyük ve şiddetli hasarlarda ise %50 oranında koruma sağlandığı tespit edilmiştir.

KONTROL

Basıncı Hasarının Meyve Kabuğunda Yaptığı Zarar

%0,5 PPO

Basıncı Hasarının Meyve Etinde Yaptığı Zarar

KONTROL

Basıncı Hasarının Meyve Kabuğunda Yaptığı Zarar

%0,5 PPO

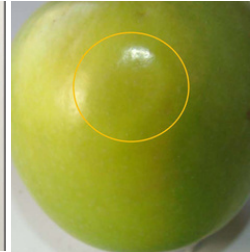
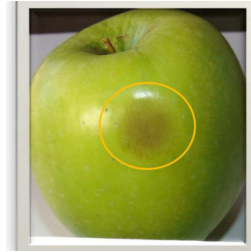
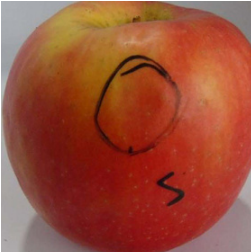
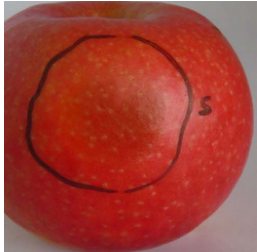
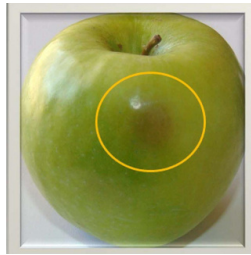
Basıncı Hasarının Meyve Etinde Yaptığı Zarar

KONTROL

Basıncı Hasarının Meyve Kabuğunda Yaptığı Zarar

%0,5 PPO

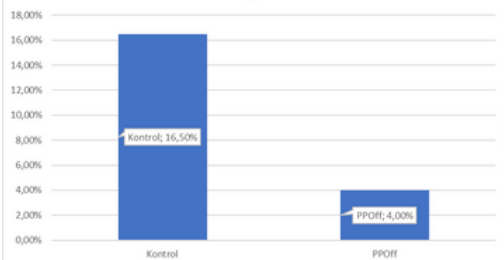
Basıncı Hasarının Meyve Etinde Yaptığı Zarar



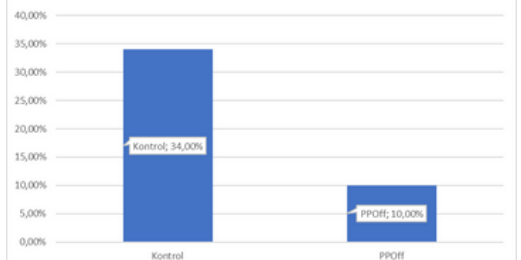
Red Delicious



Granny Smith



Golden Delicious



NOT: 1000 litre suya 5 litre olarak kullanılmıştır.