

# MANTENGA LA CALIDAD Y EXTIENDA LA VIDA ÚTIL DE SUS TOMATES

**SmartFresh™** extiende la vida útil y la calidad. Atributos como color, firmeza y textura, aportando valor de retorno de la inversión al emparador y exportador.



- SmartFresh bloquea los receptores de etileno
- Resultados comprobados
- Reduce la pérdida y desperdicio de alimentos

## SmartFresh™ SmartTabs™

- Pone el proceso de maduración “en espera” para proteger la frescura y la calidad recién cosechadas
- Ayuda a mantener la calidad durante toda la cadena de suministro
- Amplía la ventana de almacenamiento para mejorar flexibilidad de inventario

## PARA SUS TOMATES:

- Retrasa el proceso de maduración para mantener color de piel, firmeza y textura de la pulpa
- Ayuda a llevar los tomates a destinos más lejanos por mantener la calidad por más tiempo
- Ayuda a preservar la calidad de la fruta durante el transporte y exportación

AgroFresh



## PARA TOMATES ON VINE:

- Mantenimiento de color verde y turgencia de raquis
- Reduce síntomas de deshidratación

6 días a temperatura ambiente



CONTROL



SmartFresh™

Ensayos realizados por AgroFresh



## TOMATE TIPO CHERRY:

CONTROL



0 Días



2 Días



4 Días



6 Días



8 Días



10 Días



12 Días

SmartFresh™



0 a 12 días temperatura ambiente

Fuente: México, 2021

La calidad de su fruta recién cosechada que llega a los **supermercados y casa de los consumidores.**



Para saber más:

[www.agrofresh.com](http://www.agrofresh.com)

[info@agrofresh.com](mailto:info@agrofresh.com)