



# Capitalizando beneficios: El Sistema de Calidad SmartFresh™ ha demostrado incrementar el valor de las Peras y Manzanas Argentinas

Con más de 6 años de experiencia comercial en peras en América del Sur, se ha confirmado el éxito de SmartFresh™ como una herramienta confiable para la gestión de calidad de peras. Sin embargo, AgroFresh quién es responsable de comercializar esta tecnología, aún no descansa. El departamento de Investigación y Desarrollo de la compañía continúa integrando sistemáticamente cada año los últimos desarrollos y experiencia adquiridas a las recomendaciones técnicas de uso para clientes; además de mejorar los protocolos de aplicación para cada nueva temporada a fin de que tanto productores, empacadores, como comercializadores y exportadores, se beneficien de los más recientes resultados de las investigaciones realizadas. AgroFresh está en una constante interacción con sus clientes, para de esta manera poder desarrollar investigación ajustada a la gestión de calidad a partir de los retos que presenta el manejo de las frutas frescas: "Manejar la fisiología de la pera es un proceso muy difícil, sin embargo, hoy nos encontramos en una posición en la cual hemos acumulado tanta experiencia, que podemos realmente ayudar a nuestros clientes a lograr el mejor retorno de sus inversiones," confirma Juan Bavaresco, Gerente Comercial de AgroFresh para Argentina.

Existe una gran gama de opciones para el uso de SmartFresh como una herramienta en la mejor gestión del manejo de frutas frescas: "**El control de escaldadura superficial de las peras Packham's Triumph y D'Anjou, o la disminución del rolado al manipular las Abate Fefel** son apenas algunas de las muchas ventajas que la industria ha experimentado durante los últimos años".



Sin embargo, lo que hoy hace la verdadera diferencia es el hecho de que el cliente cuenta con una **mayor flexibilidad en tiempos de cosecha** como así también al momento de decidir sobre la mejor oportunidad de venta.

"Esta clase de confianza se puede lograr únicamente si se trabaja con un socio como AgroFresh, en cuyos productos, tecnología y experiencia se puede confiar plenamente".

Los inconvenientes relacionados a demoras de cosecha son atenuados gracias a que la tecnología SmartFresh ha sido diseñada específicamente para controlar el proceso de maduración y velocidad de ablandamiento, así como otros procesos asociados a la senescencia.



Las dosis de SmartFresh han sido desarrolladas para conservar la calidad de peras y manzanas por períodos que pueden ir de 4 a 9 meses, además de alargar en un promedio de 7 días la vida en góndola.

**Reducción de pérdidas y mejora en los precios de mercado** son beneficios muy apreciados por los clientes. Para AgroFresh esto explica el motivo por el cual año tras año aumenta la demanda de SmartFresh para ser usado en peras.



## Existe un comprobado control de escaldadura en manzanas que no deja residuos

Al preguntar acerca de las manzanas, AgroFresh ha confirmado su intención de capitalizar aún más su gran experiencia en el control de escaldadura en manzanas Granny Smith y Red Delicious. Los años de experiencia consistente de SmartFresh confirman que **esta Tecnología es hoy la más importante para el control de la escaldadura superficial**, reemplazando a los antioxidantes que ya no son permitidos en la Unión Europea. Por otro lado, SmartFresh es una tecnología que **no deja residuos y es segura**, lo cual es altamente valorado por el mercado Europeo, un mercado que se destaca por observar políticas de reducción de residuos. Esta tecnología aún está protegida por patentes en los principales países de Europa, en los Estados Unidos, Brasil y otros a lo largo del mundo. Esto significa que los exportadores pueden exportar libremente su fruta aplicada con SmartFresh a estos mercados sin correr el riesgo de incurrir en ninguna infracción relacionada con patentes.

Con SmartFresh, se ofrece a productores y responsables de almacenamiento un conjunto completo de consejos destinados a ayudarlos a manejar el llenado de la cámara, la ventilación y el control de la temperatura, antes, durante y después de

la aplicación de SmartFresh. Juan Bavaresco afirma:

**"SmartFresh tiene su historia.** Las Red Delicious están entre las primeras variedades de manzanas donde se aplicó SmartFresh a nivel comercial a nivel mundial. Las primeras aplicaciones comerciales a esta variedad de manzanas datan de 2002, con lo cual, hoy podemos afirmar que ofrecemos una experiencia sin precedentes. También contamos con el mismo nivel de experiencia en las manzanas Granny Smith; en esta variedad de manzanas SmartFresh ayuda a mantener su color verde, controla la escaldadura y también reduce la grasa en las frutas durante su almacenamiento y transporte."



Últimamente, SmartFresh ha comenzado a ser utilizado también por clientes que comercializan o exportan sus manzanas poco tiempo después de la cosecha. Ellos han afirmado que valoran la flexibilidad que les ofrece esta tecnología para comercializar y transportar sus frutas. En el caso de demoras o cambios de temperatura imprevistos durante el transporte de las manzanas tratadas con SmartFresh, las mismas consiguen llegar a su destino en mejores condiciones. Los comercializadores de fruta así como los consumidores finales, quienes se encuentran al final de la cadena de suministro están satisfechos con la calidad de fruta que obtienen, la firmeza y la vida de góndola de la cual se benefician. Según Juan Bavaresco: "Nuestro modelo de negocio está basado en nuestra alianza y una situación donde todos ganan. Con SmartFresh, nuestros clientes pueden posicionarse claramente como vendedores de fruta de calidad. ¡Pudiéndose construir una reputación duradera para sus negocios!"

