



## SmartFresh<sup>SM</sup> Quality System per Mele

### Ottima la prima stagione in Italia

### Buone le aspettative per altre varietà di mele nel 2007

Aprile 2007 – La prima applicazione commerciale di SmartFresh in Italia durante la stagione delle mele del 2006 ha prodotto risultati estremamente positivi. Questo è quanto emerso in seguito all'apertura delle celle di stoccaggio nelle scorse settimane. Jochen Kager, Commercial Manager di AgroFresh per l'Italia, commenta soddisfatto: "Siamo riusciti ad utilizzare il sistema SmartFresh, in particolare per le Delicious rosse, le Golden Delicious e le Granny Smith, durante la stagione della raccolta dello scorso anno. I risultati sono assolutamente all'altezza delle nostre aspettative e, ancor più importante, di quelle dei nostri clienti".

SmartFresh Quality System è stato immesso sul mercato come strumento innovativo per la gestione del settore delle mele in Italia. Integrato alle tecniche di gestione e conservazione delle scorte attualmente in uso, esso ritarda la produzione di etilene e rallenta il processo di maturazione durante le fasi di stoccaggio e trasporto, consentendo, così, una maggiore flessibilità nella vendita della frutta che, alla fine della catena di fornitura, risulta assai più gradevole ai consumatori. "I nostri primi clienti hanno già iniziato a notare la differenza che SmartFresh è in grado di offrire se applicato correttamente", spiega Kager. E continua: "SmartFresh - a parità di varietà e di frutteto di provenienza - mantiene meglio la durezza e la qualità delle mele rispetto alle tecniche di conservazione tradizionali. E questo comporta un vero e proprio vantaggio economico per i nostri clienti". L'effetto benefico di SmartFresh Quality System persiste, infatti, anche dopo che le mele sono state rimosse dalle celle di stoccaggio; esse rimangono succose, croccanti e fresche anche durante le fasi di trasporto e di vendita.

**Un contributo efficace per prevenire alterazioni che possono verificarsi durante il periodo di conservazione.**

Ancor prima di essere sfruttato a livello commerciale in Italia, SmartFresh aveva già dimostrato di essere particolarmente efficace nel controllo del riscaldamento superficiale e nel processo di senescenza, cioè quando le mele di diverse varietà diventano farinose e presentano la buccia untuosa. Quest'ultima è un'alterazione legata alla produzione di etilene durante la conservazione e interessa in particolar modo le Granny Smith, ma risulta essere palesemente ridotta nelle Granny Smith italiane di qualità SmartFresh. Andrea Cucchi, Responsabile per la ricerca e lo sviluppo di SmartFresh Quality System in Italia, ha confermato che le Granny Smith SmartFresh presentano in generale un aspetto migliore: "La differenza è ben visibile, dal momento che SmartFresh mantiene meglio il colore verde del frutto ritardando la degradazione della clorofilla".

In generale, le Golden Delicious mostrano livelli di durezza più elevati grazie all'impiego di SmartFresh. A titolo esemplificativo, esse hanno registrato un livello di durezza pari a 6,4 Kg/cm<sup>2</sup> in seguito al periodo di conservazione e *shelf life* rispetto al valore di 4,2 Kg/cm<sup>2</sup> registrato nelle Golden conservate con le tecniche tradizionali. "Tuttavia, è fondamentale che vengano rigorosamente rispettate le nostre raccomandazioni d'uso per ogni varietà", sottolinea Andrea Cucchi, "diversamente, l'effetto di SmartFresh non sarà così manifesto. SmartFresh Quality System non può certo sopperire ad una gestione scadente delle scorte, né può trasformare una mela di scarsa qualità in una mela dall'aspetto invitante e dal sapore delizioso".

La nuova stagione promette bene per il settore delle mele in Italia; inoltre, quest'anno, anche i produttori di mele Gala potranno utilizzare per la prima volta il sistema SmartFresh. "Purtroppo, nel 2006, la registrazione ufficiale per l'applicazione di SmartFresh in Italia è arrivata tardi e - quando finalmente avevamo il permesso per l'utilizzo - la stagione di raccolta delle Gala si era già conclusa.", spiega Kager. "Per essere veramente efficace, il nostro prodotto deve essere utilizzato fin dall'inizio del periodo di conservazione. E per le Gala era già troppo tardi. In ogni caso, i produttori e i confezionatori di mele Gala potranno avvalersi di SmartFresh quest'anno e siamo certi che ne rimarranno soddisfatti".

AgroFresh a Macfrut

AgroFresh presenterà la tecnologia SmartFresh e i risultati del suo impiego a Cesena dal 26 al 28 aprile (successivamente alla stagione di raccolta).

Stand 95 - 96, Padiglione A.