



Che cos'è SmartFreshSM Quality System? Ora arriva anche in Italia

Un nuovo metodo per mantenere la freschezza delle mele al massimo

Parigi, luglio 2006 - Quest'anno i produttori, i confezionatori e gli spedizionieri italiani di mele possono approfittare di un sistema innovativo per la gestione della qualità chiamato SmartFreshSM Quality System; una nuova tecnologia che preserva la freschezza, il sapore e i principi nutritivi delle mele. Questa è una straordinaria notizia per i consumatori, che possono ora assaporare mele più gustose e di miglior qualità durante tutto l'anno.

SmartFreshSM Quality System agisce accrescendo la naturale resistenza delle mele alla maturazione, in modo che queste rimangano fresche più a lungo. L'impiego di SmartFreshSM sulle mele appena raccolte, all'inizio delle normali procedure di conservazione e trasporto, ne preserva le caratteristiche ottimali in termini di qualità e freschezza. Poiché SmartFreshSM protegge dagli elementi naturali che provocano la perdita di qualità e la sovraturazione, i benefici nutrizionali del frutto si conservano nel tempo: il sistema soddisfa le aspettative dei consumatori e la domanda di un prodotto sano e nutriente.

La scienza che è alla base di SmartFreshSM è il risultato di un lavoro svolto dai ricercatori della North Carolina State University negli Stati Uniti, i quali, a metà degli anni '90, hanno studiato l'etilene, una sostanza prodotta naturalmente dalle piante, ed i suoi effetti sul processo di maturazione. Gli esperimenti erano volti alla ricerca di metodi che rallentassero la produzione dell'etilene e che rendessero le piante meno sensibili alle fonti esterne che ne stimolano la maturazione. Nel corso delle ricerche è stato scoperto l'1-MCP, l'ingrediente attivo di SmartFreshSM che è stato acquisito da AgroFresh, la quale offre ai produttori, confezionatori e spedizionieri non soltanto il prodotto, ma anche un servizio completo e affidabile. Le ricerche su grande scala condotte su SmartFreshSM Quality System hanno dimostrato che questo sistema è l'approccio più efficace ed efficiente per mantenere la qualità dei prodotti ortofrutticoli nel tempo. Inoltre, alcune organizzazioni di ricerca indipendenti e AgroFresh hanno condotto una serie di test e analisi approfondite che hanno dimostrato la sicurezza completa di SmartFreshSM per i consumatori, i lavoratori e l'ambiente.

Alcuni dei numerosi vantaggi per produttori e confezionatori al momento della conservazione delle mele fresche con SmartFreshSM Quality System sono rappresentati dalla minor riduzione di volume, dalla flessibilità di marketing e dall'aumento della quantità di merce commerciabile. SmartFreshSM Quality System

rappresenta anche una protezione contro eventuali interruzioni della catena del freddo durante la distribuzione. Questi vantaggi offrono molte nuove opportunità di crescita dinamica.

Per i rivenditori, le mele trattate con SmartFreshSM Quality System offrono ai consumatori un prodotto più gustoso, invogliandoli a tornare per acquistarne altre. SmartFreshSM rende possibile vendere frutta e verdura di primissima qualità tutto l'anno e con maggiore sicurezza, accrescendo in questo modo la reputazione e la redditività dei rivenditori al dettaglio.

AgroFresh, il produttore di SmartFreshSM - consapevole del fatto che a determinare la richiesta della miglior qualità di un prodotto sono le sempre crescenti aspettative dei clienti e il loro desiderio di mangiar sano - , conduce regolarmente test di degustazione per i consumatori presso i punti vendita. Questi test finora hanno dimostrato che SmartFreshSM Quality System soddisfa le elevate aspettative dei consumatori migliorando il gusto e la consistenza. Una notizia davvero gustosa.

SmartFreshSM Quality System è attualmente approvato e registrato in oltre 25 Paesi, Unione Europea compresa, tra cui Germania, Francia, Regno Unito, Austria, Svizzera, Paesi Bassi, Belgio, Turchia, Israele, Nuova Zelanda, Sudafrica, Stati Uniti, Canada, Cile, Argentina e Cina.

Per ulteriori informazioni su AgroFresh e su SmartFreshSM, si prega di visitare il sito Web all'indirizzo www.smartfresh.com.