



قابل توجه باغداران
صادر کنندگان میوه
و سردخانه داران



۳۳ وی - پی آب گ سان

اگروبست ترکیه

بازدارنده اتیلن

مزایای آب گ سان :

- افزایش عمر ماندگاری میوه ها
- کاهش ضایعات میوه به حداقل ممکن
- کاهش هزینه های سردخانه داران
- افزایش میزان انعطاف پذیری بسته بندی میوه

ABG SUNN®

کیفیت میوه نگه داشتنی است ، افزودنی نیست.

معرفی:

آب گ سان (سنسی فرش) تنظیم کننده رشد گیاهی (بازدارنده اتیلن) حاوی ۳۳ گرم بر کیلوگرم ماده موثر ۱-متیل سیکلو پروپین به صورت پودر تدخینی میباشد که در سردخانه ها و در مدت زمان انبار داری سختی، کیفیت و ویتامین های میوه را حفظ میکند و باعث افزایش عمر انبار داری آنها میشود.

موارد مصرف:

میزان مصرف (گرم بر متر مربع)	اثر بخشی هدف	محصول
۵/۵۴۲	در مدت زمان انبار داری سختی و کیفیت میوه را حفظ میکند	سیب کیوی

مدیریت کاربرد:

آب گ سان در هنگام انبارداری اسکالده سیب را کنترل میکند. در طول ماندگاری سختی گوشت میوه و مقدار اسید مالیک سیب را حفظ میکند.

زمان مصرف :

برنامه گاز دهی باید بلافاصله پس از برداشت انجام شود و این مدت نباید بیش از یک هفته پس از برداشت باشد. برای دستیابی به حداکثر نتیجه در کنترل پیری ، میوه ها باید بلافاصله پس از برداشت تیمار شود. (از ابتدای برداشت تا نهایت ۱۴ روز پس از برداشت)

محدودیت مصرف:

بر روی رقم سیب برابر استفاده نکنید.

طریقه مصرف:

پیش از اجرا در ۴ صندوق در هر کدام ۲۰ عدد از میوه هایی که بر روی آنها این فرآیند اعمال خواهد گردید ، قرار داده و درب آنها با گیره های پلاستیکی شماره سریال دار متعلق به اگروبست بسته میشود. از این صندوق ها دو عدد بعنوان نمونه برای کنترل ، در طول فرآیند اجرا در اتاقی دیگر نگه داری می گردند. دو صندوق دیگر نیز به عنوان نمونه برای اجرا در اتاق اجرا آب گ سان قرار داده میشود. در اتاق نگهداری که حجم آن بر اساس متر مکعب تثبیت گردیده است برابر با حجم تثبیت شده آب گ سان در یک ژنراتور که در داخل آن ۸ لیتر آب پر شده و سیستم پمپ همزن آب آن فعال میباشد ، قرار داده شده و فوراً اتاق ترک میگردد و به مدت ۲۴ ساعت درب اتاق پلمپ میشود. یک روز قبل از عملیات اجرا ، گاز دی اکسید کربن اتاق (سیستم اتمسفری) باید کنترل گردد که از حد مجاز بیشتر نباشد. کلیه عملیات اجرایی توسط پرسنل شرکت انجام میشود.



آب گ سان ۳۳ وی-پی

بازدارنده اتیلن

PGR

اگروبست ترکیه

نکات مهم در مصرف آب گ سان

• آب گ سان چیست؟

آب گ سان سیستم نوینی است که با محافظت طبیعی میوه ها ، موجب دوام تازگی و مانع افت کیفیت، نرمی و خرابی میوه ها از زمان چیده شدن تا رسیدن بدست مصرف کننده نهایی می گردد. فناوری آب گ سان مبتنی بر تهیه ی پودر از قند با فرمول (cyclodextrine-dextrose) میباشد که در ۳/۳ درصد آن، شبه اتیلن طبیعی به نام 1-methylcyclopropene وجود دارد . MCP-1 روند رسیدن و نرم شدن میوه ها را کند می کند.

• آب گ سان چگونه کار می کند؟

آب گ سان بدین گونه عمل میکند که بعد از استفاده در سرد خانه ها با تاثیر بر میوه های حساس به اتیلن ، ویتامین ها و املاح معدنی ، نرم شدن و رسیدن، تازگی و طعم و ظاهر آن ها را تا رسیدن بدست مصرف کننده نهایی را حفظ می کند. به طور خلاصه، آب گ سان این گونه کار می کند که پس از تکمیل ظرفیت سرد خانه ها، با به کارگیری تنها مقدار بسیار اندکی (۰/۰۴۲ گرم در متر مکعب) از آب گ سان می توان سیب ، گلابی و کیوی را تحت تاثیر قرار داد. تمامی این روند تقریباً ۲۴ ساعت طول میکشد. بعد از پایان عملیات، می توان میوه ها را برای بسته بندی و انبار فرستاد.

• در کدام میوه ها میتوان از آب گ سان استفاده کرد؟

تاثیرات آب گ سان بر انواع میوه ، در تحقیقات علمی و تجاری آزمایش و ثابت شده است. نتایج تمامی آن ها، نقش کلیدی حفظ تازگی میوه ها توسط آب گ سان را نشان میدهد. در حال حاضر آب گ سان به صورت تجاری بر روی میوه های کلیماکتریک مانند سیب، گلابی، به، کیوی، خرمالو، گوجه سبز، آووکادو، خربزه، موز و گوجه فرنگی قابل استفاده است.

• مزایای استفاده از آب گ سان برای صادر کنندگان و سرد خانه داران چیست؟

امروزه آب گ سان تبدیل به یکی از ارکان اصلی فرآیند انبار داری میوه ها شده است. تولید کنندگان، انبار داران و سرد خانه داران، دست اندر کاران حمل و نقل و حتی مصرف کنندگان، همواره تلاش دارند سیب ، کیوی، گلابی و ... را با بالاترین کیفیت نگهداری کنند. برای این منظور، سال هاست که سعی دارند با نگهداری میوه ها در سرد خانه ها و تنظیم مقدار اکسیژن، دما و رطوبت تازگی محصولات را حفظ نمایند. تکنولوژی سیستم حفظ کیفیت آب گ سان مزایای بسیاری برای صادر کنندگان و سرد خانه داران دارد. زیرا در طول مدت انبار داری ، متجر به حفظ بالاترین کیفیت میوه می شود و فرست های جدیدی را برای شاغلین در صنوف تولید، بسته بندی و حمل و نقل ایجاد می کند.

• مزایای استفاده از آب گ سان برای مصرف کنندگان چیست؟

آب گ سان برای خرده فروشان و مشتریان آن ها، میوه ای با کیفیت بالا، مناسب و بدون نقص عرضه می کند و موجب افزایش جلب نظر مشتریان می گردد. تحقیقات نشان داده اند که از نظر رضایت مشتری، سیب های (میوه های) تیمار شده با آب گ سان، کارایی بیشتری نسبت به سیب های معمولی داشته اند. آب گ سان از زمان چیده شدن و جمع آوری میوه تا زمان مصرف، تازگی و کیفیت میوه ها را حفظ کرده و بدین ترتیب مزایای بسیاری را با بهترین کیفیت، برای جلب مشتریان بیشتر ارائه می دهد. افزایش رضایت مشتری با مصرف میوه جات تازه و سالم، تاثیر مفید سیستم حفظ کیفیت آب گ سان را نشان می دهد. در حقیقت این مشتری است که تفاوت میان خوب و بد را تشخیص می دهد. در نظرسنجی شرکت Hortiknetix از پنج خرده فروشی کشور آلمان، مردم سیب های تیمار شده با سنسی فرش را ترجیح داده اند. در نتایج به دست آمده، دو مشتری از هر سه مشتری، سیب های تیمار شده با آب گ سان را ارجح دانسته اند و ۹۰ درصد مشتریان از تازه و آبدار بودن سیب ها اظهار رضایت کرده اند.

در نظرسنجی دیگری در کشور هلند (سال ۲۰۰۱ که از طرف شرکت ACNelsen انجام شد) غیر از موارد ذکر شده در بالا ، نشان داد که میزان خرید میوه افزایش یافته است. در این تحقیق ۱۲ مغازه ی فروش سیب معمولی با مغازه های عرضه کننده ی سیب های تیمار شده با آب گ سان مقایسه گردیده و افزایش ۱۲ درصدی میزان فروش را نشان داد.

آب گ سان، یک ماده بیولوژیک بوده و برای کاربر و مصرف کننده نهایی کاملاً بی ضرر میباشد.

• آب گ سان در کدام کشورها ثبت شده است ؟

آب گ سان در بیش از ۴۲ کشور به ثبت رسیده و در ۱۲ سال گذشته مورد تقدیر قرار گرفته است. آب گ سان در اتحادیه اروپا (Europe GAP) و امریکا، نیوزیلند، اتریش، کانادا، انگلستان، ایرلند، هلند، استرالیا، شیلی، آرژانتین، بلژیک، برزیل، گواتمالا، نیکاراگوئه، کاستاریکا، چین، آفریقای جنوبی، مکزیک، سوئیس، ترکیه، فرانسه، آلمان، ایتالیا، لهستان، اوکراین و اسپانیا به ثبت رسیده است.

چرا باید ۳۰ درصد میوه های مرغوب، خوش رنگ و خوش طعم باغ های ایرانی، هنگام انبارداری و صادرات، نرم و خراب و فاسد شود؟

آب گ سان به نگهداری ، حفظ شادابی ، طراوت و تازگی، طعم و رنگ و کیفیت محصولات باغداران، انبار داران، سرد خانه داران، صادرکنندگان و عرضه کنندگان، تا ۱۴ ماه، یاری می رساند. ۲۵ میلیون تن محصولات باغی، ۱۵ میلیون تن صیفی جات ایران، علاوه بر برداشت اصولی، درجه بندی استاندارد، بسته بندی، سرد خانه، حمل و نقل و صادرات؛ به یک حامی دیگر هم نیاز دارد: آب گ سان