



Precursor líquido para generación de etileno en catalizadores en post cosecha.

UKOSHER



Descripción:

Purex® QuickRipe, es un producto líquido diseñado como insumo en la operación de generadores catalíticos de etileno. Precursor de etileno que al gasificarse en el generador produce etileno (C₂H₄), promoviendo una maduración homogénea y más rápida de frutas climatéricas como banano, plátanos, papaya, mango, guanábana, tomates, aguacate, cítricos, etc.

Modo de Acción:

Purex® QuickRipe, es un insumo para la producción de etileno usado en cámaras de maduración o desverdizado de frutas. El etileno se forma a través de la deshidratación catalítica del ingrediente activo de Purex® QuickRipe.

Propiedades Técnicas:

- * Mantener el producto en un lugar fresco.
- * Mantener fuera del contacto con luz directa de sol, fuentes de ignición y metales.
- * Evitar el contacto con los ojos piel y ropa.
- * Los recipientes vacíos no deben tener otro uso que el industrial.

Composición:

INGREDIENTES	% EN PESO (P/V)
Etanol (C ₂ H ₄)	90.0
Inertes	10.0
TOTAL	100.0

Características Físico-Químicas:

Soluble en agua	100%
Densidad	0.793 g/mL
pH al 1%	ND

Recomendaciones en la Aplicación:

* Verter la cantidad requerida en el compartimiento del generador catalítico. Usar el generador catalítico en la velocidad adecuada para el tamaño de la cámara de maduración o desverdizado, no adicionar agua, ni ningún solvente, esto puede producir daño en el generador y perjudicar el proceso de maduración, en cualquier caso, el compartimiento de generador catalítico debe permanecer tapado, para evitar impurezas que pueden afectar el equipo.

Para mayor precisión de las condiciones técnicas del proceso para cada tipo de fruta, por favor contactarse con nuestro ingeniero técnico en maduración.

Requerimientos de Etileno para las frutas en postcosecha:

* Para promover los mecanismos bioquímicos que conlleva a la maduración de las frutas, es indispensable mantener un ambiente con una concentración específica de etileno, dentro de las cámaras de maduración o desverdizado en postcosecha.

* Para frutas climatéricas como: Banano, plátano, mango, aguacate, melón, tomate, guanábana, papaya, debemos mantener de 100 a 150 ppm (Para mayor precisión consultar con nuestro personal técnico) La exposición a este ambiente deber ser entre 12 y 48 horas.

Para frutas no climatéricas como: Cítricos, debemos mantener de entre 3-5 ppm. La exposición a este ambiente debe ser entre 24 a 72 horas de etileno. (Para mayor precisión consultar con nuestro personal técnico)

* Para otras frutas especiales o exóticas como: Piña, pimientos, maracuyá, entre otros. (Consultar con nuestro personal técnico)

* Excecer los niveles de etileno recomendados pueden ocasionar daños fisiológicos en las frutas, no alzarlos ralentizan el proceso.