



Endura-Fresh™ Quick Dry Poly



Robustez, secado y brillo excelentes que apreciará su cliente

Endura-Fresh™ Quick Dry Poly (QDP) es una innovadora fórmula de ceras de máxima calidad para aplicación en postcosecha de cítricos, que proporciona un **brillo muy alto y atractivo de larga duración**, desde su aplicación hasta el cliente final, permite **bajar la temperatura de secado**, en beneficio de la calidad de la fruta y del medio ambiente. Recomendada para envíos a todos los mercados (excepto Japón), así como procesos de conservación. En fruta que no ha alcanzado el color final este sigue avanzando lentamente.

Endura-Fresh™ es el fruto de más de 90 años de alta inversión en investigación avanzada y de acumulación de experiencia, durante los cuales se han desarrollado fórmulas exclusivas, descubierto y seleccionado materias primas óptimas e implantado tecnologías punta de fabricación, que hacen de **Endura-Fresh™** un recubrimiento fuera de los estándares del mercado. En la práctica, la película formada en la superficie de la fruta es de muy alta calidad inicial, de tacto muy agradable, elástica y extraordinariamente estable y resistente a la rotura y a las condiciones adversas, con excelente control y óptimo equilibrio del intercambio gaseoso y de la deshidratación. Por todo ello, otorga una protección superior, manteniendo la calidad, el sabor y la frescura natural de la fruta durante más tiempo.

Características y beneficios

- ✓ Brillo muy alto y atractivo de larga duración
- ✓ Secado excelente, a menor temperatura, con ahorro de energía y reducción de la huella de carbono
- ✓ Menor ensuciamiento de la línea
- ✓ Mínima pérdida de peso y deshidratación
- ✓ Tacto suave y muy agradable de la fruta encerada
- ✓ Película robusta, resistente a las condiciones adversas que previene el blanqueo y la descamación
- ✓ Permite la evolución del color
- ✓ Alta protección frente a daños por frío
- ✓ Minimiza los procesos de senescencia y pardeamiento de la piel

Para obtener información adicional sobre Endura-Fresh™ QDP y otros productos, servicios y tecnologías postcosecha, llame hoy mismo a su representante JBT.

JBT DIVERSIFIED FOOD & HEALTH

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | SECONDARY PACKAGING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

OUR BRANDS



FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES

Florida, USA: +1 863 683 5411
California, USA: +1 951 222 2300
Valencia, Spain: +34 628 766 151
Capetown, South Africa: +27 21 982 1130
Shanghai, China: +86 21 6341 1616

We're with you, right down the line.™

jbtproducesolutions.com | jbt.com

