

Purification de l'air pour le transport et le stockage
des produits frais

BIOCONSERVACION®

Comment empêcher les fruits de mûrir trop vite ?

Du fait de l'étendue mondiale des exportations de fruits et de légumes, les producteurs cherchent sans cesse à améliorer les propriétés de conservation de leurs marchandises.

On comprend l'importance des recherches permettant de mieux contrôler le mûrissement des produits frais. Les chercheurs ont remarqué un changement biochimique et moléculaire important dans certains fruits comme les bananes, les pêches, les nectarines, et autres abricots, ainsi que dans divers légumes juste avant le mûrissement.

Ils ont découvert la raison du phénomène. Il s'agit d'un gaz produit par une hormone végétale. Ce gaz, l'éthylène est le principal responsable du mûrissement des fruits.

Diminuer la quantité d'éthylène dans l'air revient donc à ralentir le processus de maturité de ces fruits et légumes.



La technologie « BI-ON »

Les Granules « BI-ON » sont composés d'un mélange d'argiles poreux (Sépiolite et Zéolite) et de Permanganate de potassium (KMnO₄)

- Les argiles sont chargées négativement et attirent les particules positives, parmi celles-ci les micro-organismes qui circulent dans l'air.
- Le permanganate de potassium est un puissant oxydant des principaux contaminants tels que : C₂H₄ (Éthylène), S O₂, Nox, H₂S (mauvais odeurs) ...

Les granules ont aussi un effet antimicrobien, les bactéries sont éliminées lorsqu'elles rentrent en contact avec le permanganate de qui possède un pH très élevé (9.2)

L'air est purifié en éliminant :

- ✓ L'éthylène
- ✓ LES ODEURS
- ✓ LES MICRO-ORGANISME

Les Granules agissent sur l'air ambiant, ne laisse AUCUN RÉSIDU (non additifs)

sur les fruits et sont 100% biodégradable.

Ils Bénéficient ainsi de la certification ECOCERT pour l'utilisation avec les produits

issus de l'agriculture biologique (Reg. CEE n° 2092/91).



Les Avantages de « BI-ON »

- ✓ L'atmosphère est préservée des micro-organismes, de l'éthylène et des champignons et autres moisissures. Cela permet de réduire les pertes par pourriture et de limiter le mélange des odeurs.
- ✓ Les fruits et légumes ralentissent leur respiration. Ils mûrissent moins vite. On limite ainsi la perte de poids, le flétrissement de la peau et on préserve leur fermeté. On augmente en conséquence leur durée de vie commerciale.
- ✓ La perte de Chlorophylle est également retardée. Les légumes vert garde ainsi leur couleur plus longtemps.
- ✓ La Filtration de l'air par les granules permet d'enrayer les développement des infections par les micro organismes.
- ✓ Les granules peuvent être contenu a l'intérieur de filtre ou encore de machine avec des bac a granules dans les chambres froides.
- ✓ Nous garantissons une capacité d'absorption de 3.2 litres d'éthylène par kg de granulé.
- ✓ Notre produit est délivré avec un numéro de contrôle qualité, indiquant sa date de fabrication et sa capacité d'absorption.



BI-ON+



BI-ON+ Granulé a base de permanganate de potassium (KMnO₄)

Le permanganate de potassium est utilisé pour contrôler les gaz acides, il est composé de nitrogène, de soufre et des gaz à faible poids moléculaire.

Principales installations et applications où ces gaz sont présents : station d'épuration, usine de produits chimiques, fabrique de pâte à papier, raffinerie, aéroport, entrée d'air de compresseur, gaz d'échappement...

BI-ON+ Utilise la combinaison de deux procédés pour contrôler les gaz : le premier, de nature physique, attire les molécules jusque dans le granulé ; le second procédé est chimique (oxydation), il transforme les gaz en CO₂ ou les maintient collés au granulé.

Le procédé chimique permet des applications à des températures de l'ordre de 50°C, là où le charbon actif perd son efficacité. Les changements de flux ou de concentration n'altèrent pas sa capacité d'absorption.

Le granulé n'absorbe pas l'humidité et peut être appliqué dans des milieux affichant 95 % d'humidité alors que le charbon actif perd sa capacité d'absorption au-delà de 40% d'humidité. Il n'absorbe pas non plus l'oxygène.



Les principaux fruits climatériques qui dégagent de l'éthylène sont :

- ❖ mangue
- ❖ papaye
- ❖ avocat
- ❖ Kiwi
- ❖ banane
- ❖ pêche nectarine
- ❖ abricot
- ❖ prune
- ❖ pomme
- ❖ poire
- ❖ melon (charentais, cantaloup, galia, canaries)
- ❖ myrtille
- ❖ Fruit de la passion
- ❖ tomate et tomate cerise
- ❖ figue
- ❖ Kaki, persimmon
- ❖ goyave

Testes et résultats

Test – Mangue – Égypte 2004
Les fruits sont ramassés dans la période appropriée a la récolte et conservé pendant 10 jours , conservé a 15°C.



Résultats :

- La première mangue, conservée sans «BI-ON» est molle et de couleur foncée.
- La seconde mangue, conservée avec un sachet de «BI-ON» est moins mure, sa chaire est plus ferme et la peau moins marquée. On peut encore la conserver sans problème.
- La dernière mangue, la plus a droite, emballée avec deux sachets de «BI-ON» Est proche de son état de récolte. La durée de vie commerciale est prolongée de manière significative.



Nous Contacter :

- ◎ **SORESS RÉUNION**
337 CD 41- Ravine à Malheur B.P 23 - 97419
LA POSSESSION
- ◎ TEL:02 62 22 22 50
- ◎ FAX:02 62 22 22 51
- ◎ GSM:06 92 31 92 23
- ◎ Site Web: <http://www.soress.com/>
- ◎ E-mail: contactsoress@soress.com
S A R L au capital de : 8000.00-Euros
RCS Saint-Denis de la Réunion
English version:
<http://englishsoress.monsite.wanadoo.fr/>