

TERMOTERAPIA

RISULTATI UFFICIALI EFFETTUATI SU CELLE COMMERCIALI DI MELE

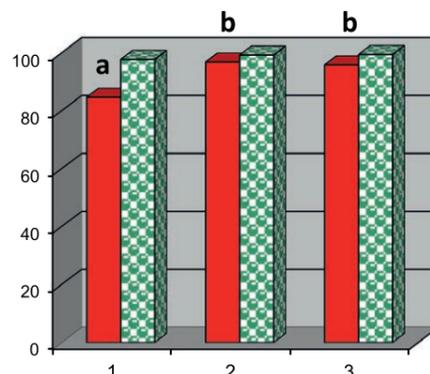
► Termoterapia e termoterapia combinata con oli essenziali su mele Falstaff (2001/2002)

- % Efficacia vs decay
- % Efficacia vs marciume lenticellare

1 Acqua calda 50°C 3 min.

2 e 3 Acqua calda 50°C 3 min
+ 1,5 g/L olio di chiodi di garofano (eugenolo).

Diversi emulsionanti. Controllo a 120 giorni.
Deterioramento 98%, 861 macchie/100 frutti. RA 2,5°C



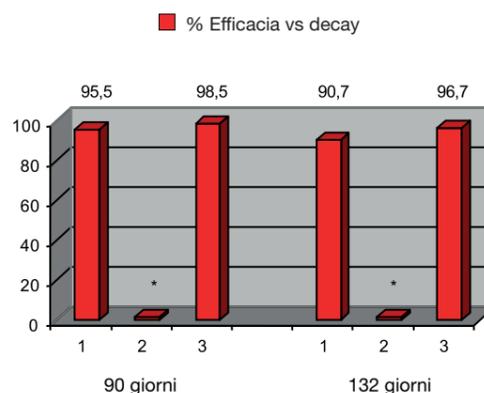
► Termoterapia a 48,5° C e termoterapia combinata con oli essenziali in mele Falstaff (2002/2003)

1 Acqua calda 48,5°C 3 min (solo termoterapia).

2 Come '1' + 2 g/L eugenolo (olio di chiodi di garofano) + 0,332 g/L lecitina che è la minima concentrazione per aver un'emulsione stabile. *Questa miscela ha un'elevata fitotossicità e il 100% di decadimento (Penicillium sp.). Il marciume lenticellare non può essere determinato.*

3 Come '1' + 2 g/L eugenolo (olio di chiodi di garofano) + 6 g/L lecitina.

Controllo a 90 giorni deterioramento 85%, a 132 giorni decadimento 95%. RA 2,5°C



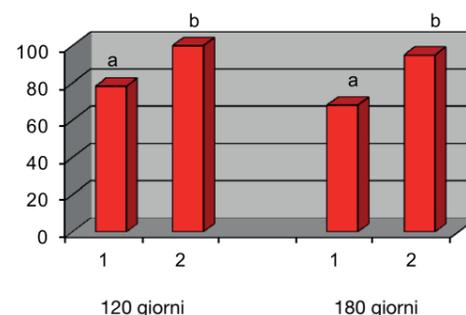
► Termoterapia e termoterapia combinata con oli essenziali su mele Pinova (2003/2004)

- % Efficacia vs decay

1 Acqua calda 48°C 3 min.

2 Come '1' + olio di chiodi di garofano BIOXEDA (2 g/L eugenolo).

Diversi emulsionanti. Controllo a 120 giorni.
Deterioramento 78,3%, 661 macchie/100 frutti.
Controllo a 180 giorni deterioramento 100%. RA 2,5°C



► TERMOTERAPIA

Trattamento a residuo zero con acqua calda per l'abbattimento delle malattie fungine in post-raccolta

Senza l'utilizzo di nessun principio attivo



TERMOTERAPIA

CARATTERISTICHE

La termoterapia è un'innovativa tecnologia che consiste nel trattamento dei prodotti ortofrutticoli con acqua calda.

Attraverso protocolli specifici il frutto rimane per un determinato intervallo di tempo a contatto con acqua a temperatura costante in ambiente isolato.

Così facendo si ottiene l'abbattimento del potenziale di inculo delle malattie fungine e le conseguenti infezioni in sala di lavorazione e nelle celle frigorifere.

PUNTI DI FORZA

- ▶ Riduzione di malattie fungine e marciume sui frutti.
- ▶ Effetto positivo nei confronti del riscaldamento superficiale.
- ▶ Aumento dell'efficacia dei principi attivi di origine naturale o sintetica.
- ▶ Tecnologia a residuo zero senza l'utilizzo di nessun principio attivo.
- ▶ Ideale abbinamento con BIOXEDA® fungicida naturale a base di olio di garofano.
- ▶ Efficacia comprovata su Pomacee, Drupacee e Agrumi.

GAMMA DI MACCHINARI PER TERMOTERAPIA

Cedax ha brevettato macchinari di diversa tipologia per rispondere alle esigenze produttive di ogni tipo di cliente.

La gamma dei macchinari per termoterapia permette di trattare da 5 a 40 tonnellate/ora di frutta, sia con tecnologie a immersione o applicabili direttamente in linea di lavorazione.

▶ VTC singolo / Capacità 20-23 bins/h



▶ HYDROHEATER 2 / Capacità 30-40 bins/h

