

## ► Avvizzimento (131 giorni di conservazione)



Avvizzimento su frutto non trattato  
(7 giorni dopo la lavorazione)



Avvizzimento su frutto trattato con 1-MCP e Xedafin  
(7 giorni dopo la lavorazione)

## ► Fitotossicità



Pera non trattata (sinistra) e pera immersa nello Xedafin liquido (destra) dopo 5 giorni dall'immersione

**- NO FITOTOX -**

# ► XEDAFIN®

innovativo protettivo per frutta  
applicato in cella frigorifera



APPLICATO  
TRAMITE  
ELETTOFOG®



## CARATTERISTICHE

XEDAFIN® è un innovativo protettivo per tutti i tipi di frutta che va applicato a intervallo di tempo regolare all'interno della cella frigorifera, permettendo di preservare le caratteristiche qualitative della merce stoccata. La sua formulazione è a base di componenti alimentari che seguono la direttiva Europea CE N° 1333/2008.

## PUNTI DI FORZA

- ▶ È un additivo alimentare utilizzabile in post-raccolta;
- ▶ Protegge da annerimenti e segnature dovute a urti e/o sollecitazioni meccaniche durante le fasi di lavorazione;
- ▶ Incide positivamente sul calo peso e la disidratazione;
- ▶ Rallenta il metabolismo del frutto e riduce gli effetti della senescenza;
- ▶ Incide positivamente sulle performance dell'1-MCP nel controllo del riscaldamento superficiale;
- ▶ Tutti i componenti sono autorizzati come additivi alimentari dalla legislazione Europea (Regolamento (CE) N° 1333/2008) dal FDA (21CFR Food Additive & GRAS substances regulations) e dal CODEX FCC 12 Food Additives List;
- ▶ È privo di residui.

## METODO DI UTILIZZO

XEDAFIN® viene applicato a un dosaggio compreso fra 50 e 70 gr/tonnellata tramite termo-nebulizzazione con **ELETTROFOG® Xeda**. La prima applicazione va effettuata alla chiusura della cella frigorifera e va ripetuta ogni 50-70 giorni a seconda del tempo di permanenza della frutta.

Con celle in atmosfera controllata si consiglia la prima applicazione alla chiusura e una seconda applicazione 15-20 giorni prima dell'apertura.



## RISULTATI UFFICIALI EFFETTUATI SU CELLE COMMERCIALI DI PERE

Tutti i test sono stati effettuati con il frutto lavorato a freddo direttamente all'uscita dalla cella, quindi senza fase di "acclimatamento" e con frutto soggetto al massimo stress

▶ **Controllo a 131 gg (7gg dishelf life)** Italia - Sorbara, MO - 2020/2021

	Non Trattato	Solo 1-MCP	1-MCP + Xedafin
Danni meccanici	30/30	30/30	1/30
Avvizzimento	19/30	10/30	7/30
Riscaldamento	12/30	4/30	1/30
Colore (1-5)	4	2-2,5	2-2,5

- NT -



- MCP -



- MCP + XF -



▶ **Apertura della cella frigorifera (150 giorni di conservazione)**



Frutti trattati con 1-MCP e Xedafin, lavorati freddi (sx) e frutti non trattati (dx)