

ETHYLEEN ABSORPTIEZAKJES

Als u verse producten zoals groente, fruit of bloemen in koude opslag houdt of gedurende langere tijd vervoert, dan hebt u onze ethyleen absorptiezakjes nodig!

Wanneer men een willekeurige plant van zijn voedende stengel lossnijdt zal deze verschillende stoffen produceren, waaronder ethyleen. Het is al vele jaren bekend dat ethyleen het rijpingsproces van groente, fruit en bloemen versnelt.

Onze ethyleen absorptiezakjes bevatten een niet giftig absorptiemiddel. Dit middel absorbeert de ethyleen die van nature door groente, fruit en bloemen wordt geproduceerd. Uiteindelijk wordt de ethyleen gedeactiveerd.

Het voordeel van deze ethyleen absorptiezakjes is dus, dat tijdens transport of opslag het rijpingsproces van groente, fruit en bloemen aanzienlijk wordt vertraagd.

Voordelen van onze ethyleen absorptiezakjes

- Makkelijk te gebruiken, zelfs op de meest geventileerde plaatsen.
- Niet duur, dus ook geen grote investeringen.
- Het gebruik van ethyleen absorptiezakjes heeft geen invloed op smaak of organische kwaliteiten van fruit of groente.
- Bescherming voor fruit, groente en bloemen tegen ethyleen voor langere opslag en transport periodes.
- Uiterst effectieve werking als het gaat om ethyleen absorptie: men kan bijvoorbeeld, zowel in droge als vochtige lucht, van 100ppm (volume per miljoen) het ethyleengehalte terugbrengen naar 5ppm in 10 minuten, en van 5ppm naar 0,01ppm in 20 minuten.



Uitvoeringen van de ethyleen absorptiezakjes

Onze ethyleen absorptiezakjes zijn beschikbaar in twee standaard uitvoeringen:

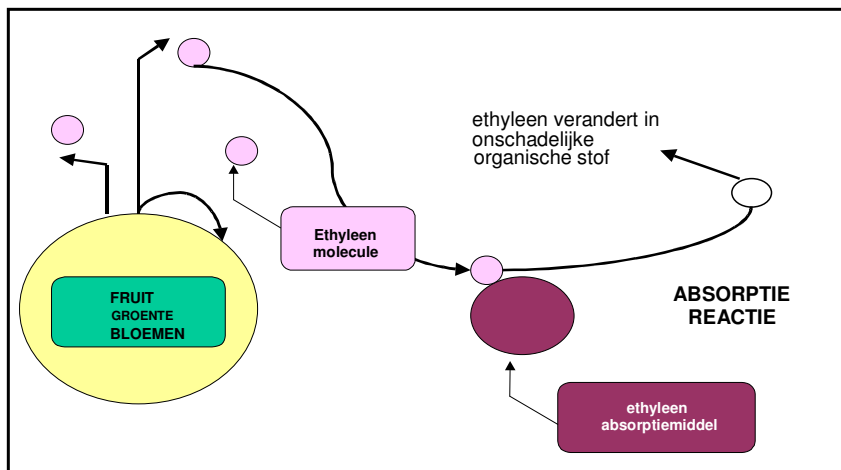
- 5 gram voor gebruik in dozen en kistjes.
- 1000 gram voor gebruik in koelcellen en vrachtwagen of container transport.

Inhoud in gr.	Afmetingen zakje	Aantal per doos	Aantal per pallet
5	8,4x7 cm	1000	36000
1000	30x14 cm	15	600

Andere uitvoeringen en verpakkingen zijn mogelijk.

Wat is ethyleen?

De chemische formule van ethyleen is C_2H_4 . Zoals reeds lange tijd bekend is ethyleengas het rijpingsmiddel dat op natuurlijke wijze voorkomt in de natuur. Het doet fruit rijpen en rotten, groente en bloemen verwelken. Door middel van het controleren van het ethyleengas gehalte in de lucht rondom fruit, groente en bloemen kan men de levenscyclus van deze producten verlengen. Hoewel koeling en vocht het rotten ook tegengaan, zullen deze de productie van het ethyleengas niet stoppen.



Onze ethyleen absorptiezakjes bevatten klei korrels, geïmpregneerd door een oxidatie agent (kalium permanganaat). Deze stof zal chemisch reageren met het ethyleengas en veranderen in een onschadelijke stof (mangaan dioxide).

Gebruik

Hoeveel zakjes zijn er nodig? Wanneer moeten de zakjes worden vervangen?

De regel luidt: een zak van 1kg absorbeert 1 liter ethyleengas voor hij verzadigd is. Wanneer de paarsgekleurde korrels donkerbruin zijn geworden is het tijd de zakjes te vervangen.

- Voor producten in dozen of kistjes bij een temperatuur van $\pm 0^\circ C$ kan het beste een 5gr zakje gebruikt worden voor iedere 5kg product. Het zakje zal dan na ± 4 weken verzadigd zijn. Wanneer de dozen of kistjes zich in de buitenlucht bevinden ($\pm 20^\circ C$), dient de hoeveelheid zakjes te worden verdubbeld.
- Voor 4 weken opslag in een koelcel bij $\pm 0^\circ C$, 2 a 3 zakken van 1 kg per $100m^3$ gebruiken.
- Voor container transport van 2 tot 4 weken van fruit, groenten of bloemen, 1 a 2 zakken van 1 kg gebruiken voor een 20ft container. Aantal verdubbelen voor een 40ft container.

NB. Deze gegevens zijn slechts indicatief. De aantallen zijn verkregen op basis van de rijpingsstatus van de te conserveren producten en het reeds in de lucht aanwezige ethyleengehalte.