

SIGNA FRESH

Como resultado de algunos ensayos realizados en uva de mesa de exportación, como otras aplicaciones a nivel comercial del producto SIGNA FRESH (Fosfolípido LPE de origen Coreano), además de evidencia científica dura. Les puedo comentar y recomendar que toda la uva de mesa producida en el Perú debería ser tratada con el producto en pre cosecha, sobre todo la fruta que va a destinos lejanos como es Asia (China, Corea, Taiwan, etc).

Este producto incrementa la vida de post cosecha de la fruta y su vida de anaquel. esto se ve reflejado en mejor condición a la llegada de la fruta a destino, con presencia de escobajos, pedicelos y pedúnculos más turgentes, más verdes con menor deshidratación y pardeamiento, lo que en definitiva se traduce en un mayor precio de venta por tratarse de fruta con una evidente mejor condición.

En las variedades rojas que se usa etephon o Ethrel, ácido absícico (ABA) para lograr mejorar el color y cumplir con los estándares de calidad de cada mercado, todos sabemos, que además de incrementar color estos reguladores de crecimiento también causan el envejecimiento y senescencia prematura de racimo, SIGNA FRESH (SF) mitiga y reduce este efecto negativo. En variedades sin semillas aplicaciones de SF reducen significativamente el desgrane, tanto en variedades sin semillas verdes y rojas, en las rojas sin semillas, debido al uso de etephon para estimular color este problema de desgrane se incrementa llegando a niveles no comerciales.

Con la ayuda de este potente i.a. LPE (fosfolípido) que contiene SIGNA FRESH se mejorará la condición en destino de la fruta Peruana.

Conversando con compradores de fruta, receptoras y empresas exportadoras ven en SIGNA FRESH un potencial enorme que permitirá vender más y a mejores precios la uva, dándole un mayor valor a la fruta a través de la mejora significativa de la condición de la fruta exportada.

Gonzalo Ramirez Navarro

Ingeniero Agrónomo

SOBITEC PERU SAC

gonzalo.ramirez@sobitecperu.com

Celular: +519 994067309