

**DECCO CHILE SpA**, avanzando junto con las necesidades de la industria incorpora a sus sistemas de aplicación de productos la tecnología electrostática.

El estudio de la **energía electrostática** existe desde hace muchos años y hoy se maneja para lograr amplios beneficios en pre y postcosecha de frutas y hortalizas.

La aplicación **electrostática en postcosecha** hace que las microgotas de solución con cargas eléctricas que se llevan a la fruta a través de un flujo de aire en alta velocidad sea **más eficaz y eficiente en depositar los químicos** que los sistemas de aplicación convencionales, optimizando el control de pudriciones, reduciendo a la vez, el costo de aplicación.

En **DECCO CHILE SpA**, desde hace dos temporadas estamos investigando los resultados de la aplicación electrostática de nuestros productos en tratamientos de postcosecha en variadas especies, por ejemplo en arándanos y ciruelas donde la mezcla de **Naturcover Conservación Extra** más fungicida ha mostrado beneficios en conservación de *bloom*, retención de firmeza, control de deshidratación y pudriciones.



**MANTENCIÓN DE PRUINA TRAS APLICACIÓN**



**TESTIGO**



**NCE 2%**



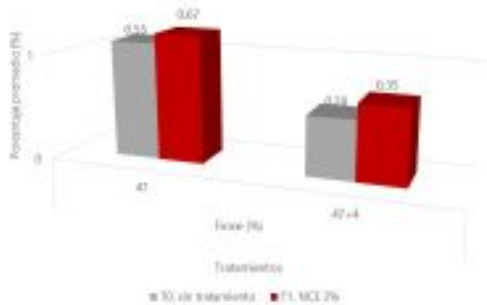
www.decco Chile.com

**MANTENCIÓN DE FIRMEZA**

Arándanos evaluación a los 47 a 0°C y 7 días a t° ambiente



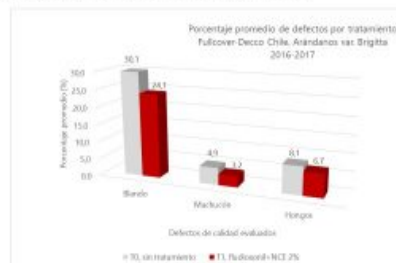
Porcentaje promedio de fruta firme por tratamiento  
Evaluación a los 47 días de almacenamiento a 0° C y a 7 días posteriores mantenidos a temperatura ambiente  
Fullcover Decco Chile, Arándanos  
2016-2017



www.decco Chile.com

**DISMINUCIÓN DE DEFECTOS EN CALIDAD**

Arándanos var. Brigitta evaluación a los 35 días de almacenaje



www.decco Chile.com

Por otro lado, y siguiendo las tendencias mundiales enfocadas al concepto de seguridad alimentaria, esta tecnología soluciona uno de los grandes problemas de la sanitización de superficies y cámaras, logrando posicionar **soluciones desinfectantes en paredes, maquinaria, línea de packing, bins, pisos, etc.**, de la manera más homogénea y cubriendo zonas de difícil acceso.

Actualmente las certificaciones, contemplan la temática de seguridad alimentaria como unos de los puntos importantes de control. Esto responde a una prevención de los casos más dramáticos que han sido reportados últimamente. En el año 2012, en Alemania e Irlanda se presentaron 35 casos de personas enfermas, incluido un muerto, a causa del consumo de sandía contaminada con *Salmonella*.

**El año recién pasado en Estados Unidos, hubo 55 personas enfermas por el consumo de frutillas congeladas contaminadas con *Hepatitis A*. Este año, en Estados Unidos se presentaron 44 casos de personas enfermas con *Salmonella* que consumieron papayas Maradoll, o uno de los casos más letales reportados de melones contaminados con *Listeria* que terminó con la vida de 13 personas y 72 enfermas, y la lista suma y sigue.**



Hongos contaminantes de ambiente en packing y fruta



Enterobacteria contaminante de packing y fruta

Todos estos patógenos son asociados a la pobre higiene de las plantas de procesamiento y reembalaje, la manipulación inadecuada de los productos alimenticios, la inadecuada desinfección de las aguas en recirculación, así como la acumulación de residuos en lamas, rodillos, paredes y superficies de la línea de packing, donde podrían proliferar estos patógenos.

Es por esto que la mantención del higiene apropiado, y **la aplicación vía electrostática de desinfectantes para ser empleados en la industria de los alimentos, permiten disminuir la presencia de estas bacterias** y otros agentes infecciosos, que afectan la seguridad alimentaria, así como los inóculos de hongos y bacterias fitopatógenas que permanecen en las líneas de proceso y que adicionalmente son agentes de reinfección de la fruta.

La aplicación de productos desinfectantes como ácido peracético, que actúa sin dejar residuos tóxicos, son alternativas que DECCO CHILE pone a disposición a sus clientes, lo que sumado a nuestra tecnología electrostática de aplicación, permiten reducir los riesgos de contaminación y estar al nivel de los más exigentes mercados internacionales.

***DECCO está presente en el CONGRESO ANEBERRIES, GUADALAJARA, MÉXICO***

**Para más información contactar a:**

Oscar Becerra B., [oscar.becerra@uniphos.com](mailto:oscar.becerra@uniphos.com), Deputy Manager Decco Chile SpA

Simón Navarrete J., [simon.navarrete@uniphos.com](mailto:simon.navarrete@uniphos.com), Research & Development Decco Chile SpA



[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com)