

DESPERDÍCIO

Os supermercados brasileiros desperdiçaram, no ano de 2017, o equivalente a R\$ 3,9 bilhões.

Sendo que, apenas em frutas, verduras e legumes, o desperdício atingiu R\$ 1,8 bilhão.

Uma das causas do desperdício é a variação de temperatura a qual o produto é submetido, desde sua colheita ao seu destino.



TEMPERATURA

A temperatura é responsável por aproximadamente 70% de uma boa conservação.

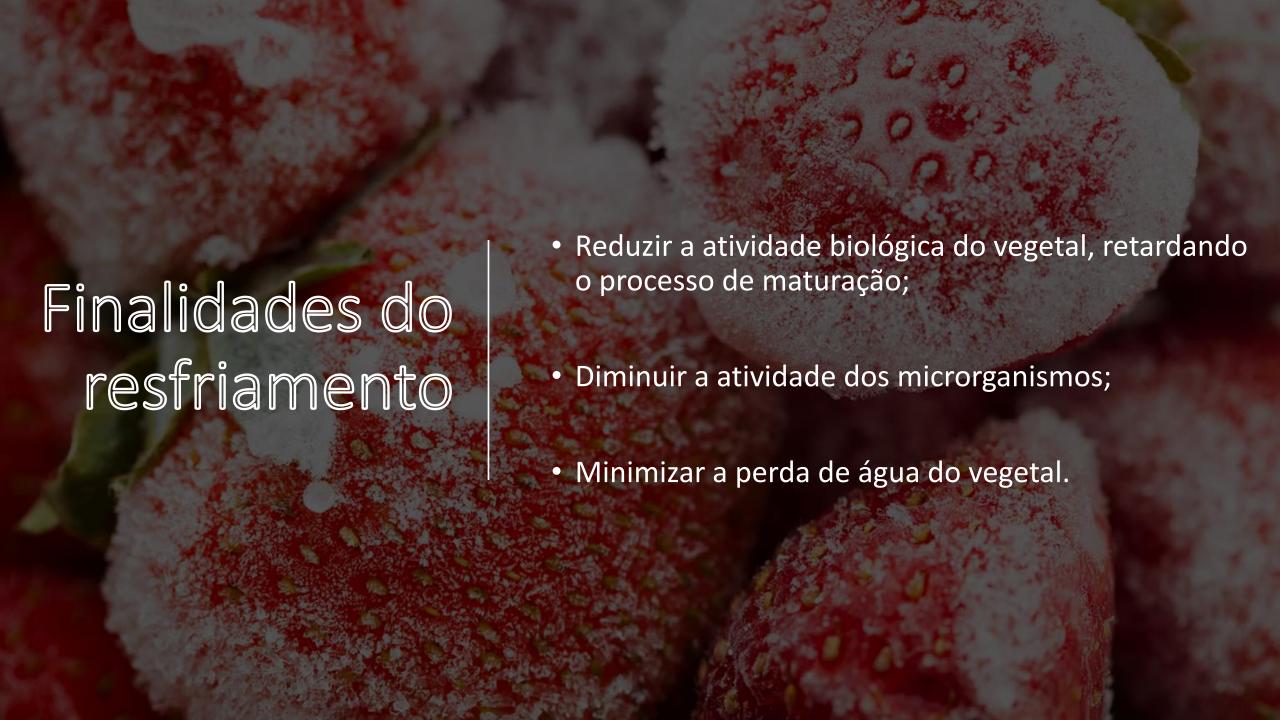
Existe uma temperatura específica para cada espécie de fruta e/ou hortaliça.

Exemplos:

0°C a 1°C - Pera, pêssego...

3°C e 8°C - Laranja, abacaxi...

10°C e 14°C - Banana, mamão...





ALTERNATIVAS PARA O PROBLEMA

As frutas ao chegar próximo ao seu processo de maturação são fatiadas, colocadas em bandejas e ofertadas por preços menores.

Congelamento das frutas para minimizar a perda de água e retardar o processo de maturação

ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS

Embalagem a vácuo.

A conservação do alimento é alongada devido a supressão do oxigênio, podendo até triplicar a durabilidade.

Extração e transformação de lipídios em pó para aplicação de uma camada protetora comestível para impedir a entrada de micro-organismos.



DESENHO DE SOLUÇÃO







Instalação do sistema



Cliente feliz pela redução de seu desperdício









DEMONSTRAÇÃO SENSORES

