



国际果蔬

2667 文章 | 175万 总阅读

查看TA的文章>

0

分享到

Softripe®创新催熟技术：是前卫主义、也是自然主义

2019-04-08 17:24



“柏林国际果蔬展创新奖（Fruit Logistica Innovation Award）”被认为是果蔬界的技术风向标，是对推动全球果蔬产业发展向前的最新产品、服务或技术解决方案的认可和表彰。来自德国从事水果催熟业务的Frigotec公司凭借其自然而温和、节能而高效的Softripe®催熟系统一举摘得今年的创新银奖。获奖后第一时间，国际果蔬报道便对Frigotec总经理Roland Wirth先生进行了现场的采访。

Softripe®催熟系统的最大优势便是水果能以一种更贴合自然规律的方式达到成熟，这种方法已经被证明可靠且高效。它与传统的乙烯催熟有较为明显的区别。Roland表示：“过去人们将香蕉置于700ppm乙烯浓度的催熟室进行催熟。如此高浓度环境下，香蕉会流失不少本身的风味。考虑到采摘后的香蕉仍会释放乙烯，我们催熟所使用的乙烯剂量将满足香蕉成熟所需要的最低物理标准，仅在70ppm左右，更最大限度地激发香蕉自己达到成熟。”



▲ Softripe®催熟设施

据介绍，该催熟方法也会令水果的品质有所提升。不仅口感更佳，更神奇的是货架期居然也有所延长。所有这一系列积极的变化来源于催熟过程中人工干预的影子少了，香蕉内在的能量物质从而得以保留。

更难能可贵的是，这一系列黑科技并不意味着繁琐的人为操作。事实上，“将香蕉放进催熟室”然后“设定出库时间”基本就是对人工的所有要求，根本无需再如过去一般反复进出催熟室进行各项定期检查。这一全自动系统会自行完成催熟水果所需的九大步骤。当水果达到理想的成熟状态后，系统又会自动将催熟室转为更有利于产品长期贮藏的气调环境。

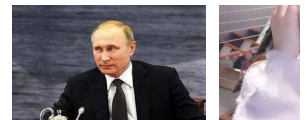
大家都在搜：被按下暂停键的湖北开



热门图集



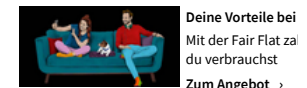
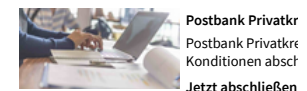
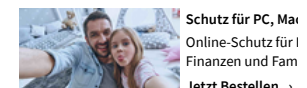
美国终于“低头”，邀请钟南山朋友：孟晚舟事件怎么说



俄罗斯一夜之间变天，普京走出最后一步，... 广西玉林医生碎尸

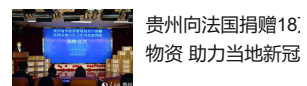


中国追着给塞尔维亚捐物资，一只白眼狼找... 漫威最美都不比汪



24小时热文

- 1 【正义锐评】做笔... 意，还张口是“定向
- 2 搜狐新社交产品，... 聊？帅哥美女等你
- 3 对法庭辩论中证据... 纳



贵州向法国捐赠18... 物资 助力当地新冠