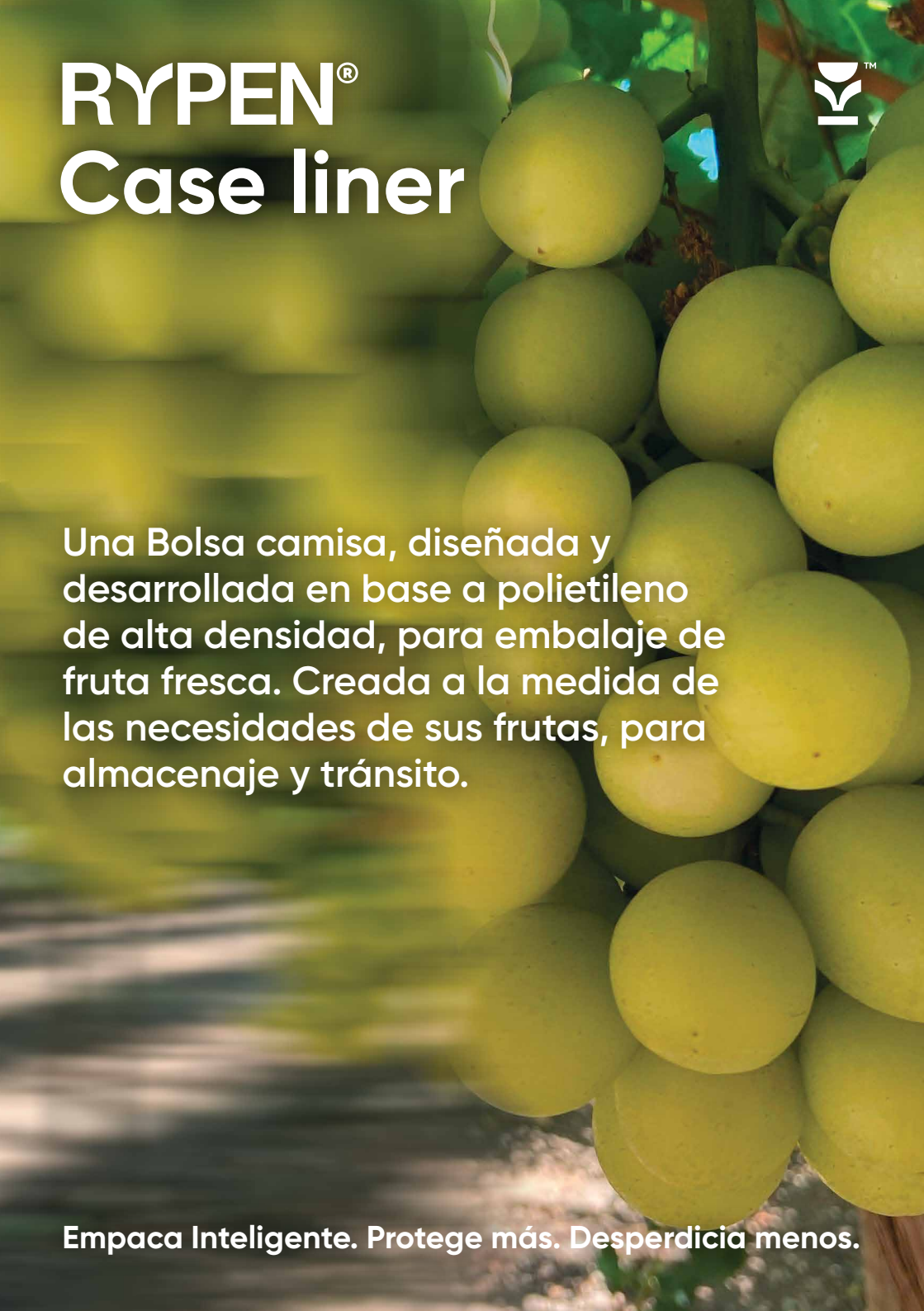
RYPEN®
Case liner



Una Bolsa camisa, diseñada y desarrollada en base a polietileno de alta densidad, para embalaje de fruta fresca. Creada a la medida de las necesidades de sus frutas, para almacenaje y tránsito.

Empaca Inteligente. Protege más. Desperdicia menos.

Acerca de RYPEN®

La tecnología RYPEN captura el etileno, sin la necesidad de bloquear los receptores y sitios activos de percepción , de esta manera, no hay reacción química ni tampoco la oxidación que producen otros productos alternativos. RYPEN permite moderar la acción del etileno, permitiendo así un proceso de maduración continuo, sin bloqueo ni interrupción, solamente un proceso natural mas lento.

Con la tencología RYPEN, las frutas frescas y vegetales pueden ser almacenados, o despachados y viajar con menores niveles de deterioro en destino, llegando a sus consumidores con menos pérdidas y mejor condición. Reduciendo las mermas, ayudadno a generar mejores resultados económicos.

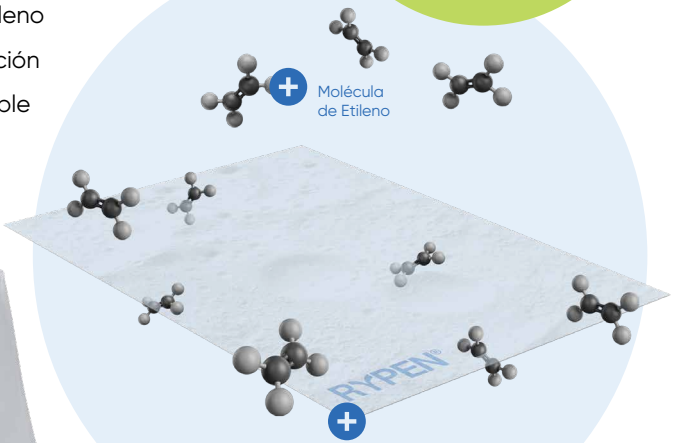
RYPEN® Case liner

Permite a la fruta fresca una protección en todo su contorno. Limitando su exposición al etileno.

Tecnología adaptable a las necesidades del cliente, para distintos tamaños de bolsas, distintos niveles de ventilación y duración de despacho normal o largas distancias.

- Fácil sustitución de bolsas normales
- Captura específica de etileno
- Alta capacidad de adsorción
- Tolerante a SO2, compatible con alta humedad

La bolsa camisa de HDPE, al incorporar la tecnología **RYPEN®**, permite extender la capacidad de conservación y tránsito en óptimas condicoines



Proteja la condición de su fruta y logrará una mejor experiencia de consumidor final; con RYPEN®

El Etileno Juega un rol esencial en todas las etapas de producción.

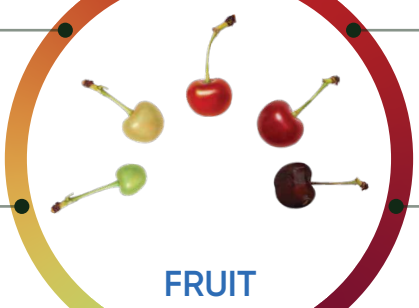
Sabores y desarrollo de textura

Ciclos de aromas y desdoblamiento de almidon en azúcar soluble

Degradación de clorofila

Desarrollo de color, ciclos de produción de antocianinas y carotenoides

Senesencia y deterioro, pudriciones.



Inducción a la germinación de semillas

Cuaja de fruta

Crecimineto vegetativo

Absición floral

Crecimineto reproductivos y floración.

RYPEN® Case liner está diseñado para ser integrado y utilizado directamente en la operación de empacado, sin impactar proceso operativo.

Ayudando a entregar una uva de mesa con renovada frescura, mejor condición de anaquel y un sabor superior, para todos sus mercados, de manera global.

Los productores y exportadores de uva de mesa estan reportando retornos de 3X hasta 5X en el uso comercial de esta herramienta.

Menor pérdida de peso[1]

Menos deducciones en precio y menor pérdida de fruta[1]

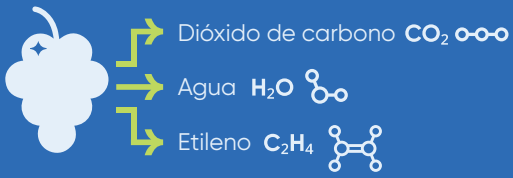
Mejor condición[1]

[1] Resultados verificados desde origen Sudáfrica, Perú y Chile, temporadas de uva 2024 y 2025. Arribos en 6 mercados globales evaluados (15 hasta 73 días de tránsito en las evaluaciones, para 10 variedades evaluadas; 5.500 toneladas de fruta inspeccionada.

Etileno en Uva de Mesa

Recientes resultados y estudios para el uso comercial de la tecnologia RYPEN han verificado la producción de etileno y el alza respiratoria (metabolismo) que la fruta experimenta. El resultado, en tránsitos y almacenajes, apunta a pérdidas de peso por deshidratación , aparición de deterioros y defectos de condición, raquis decolorado y seco (café).

Perfil de emisión de etileno en uva de mesa después de 60 dias de evaluación[2]

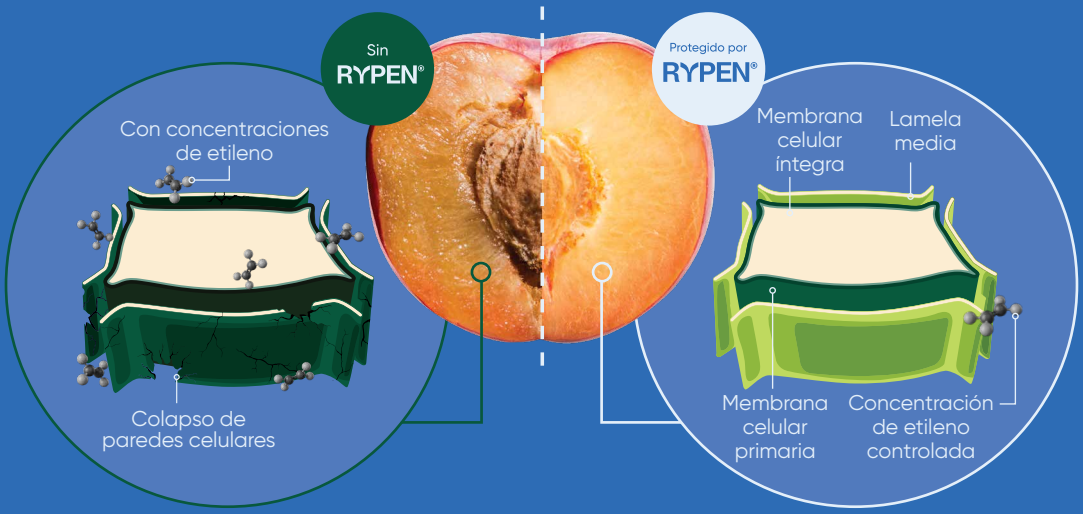


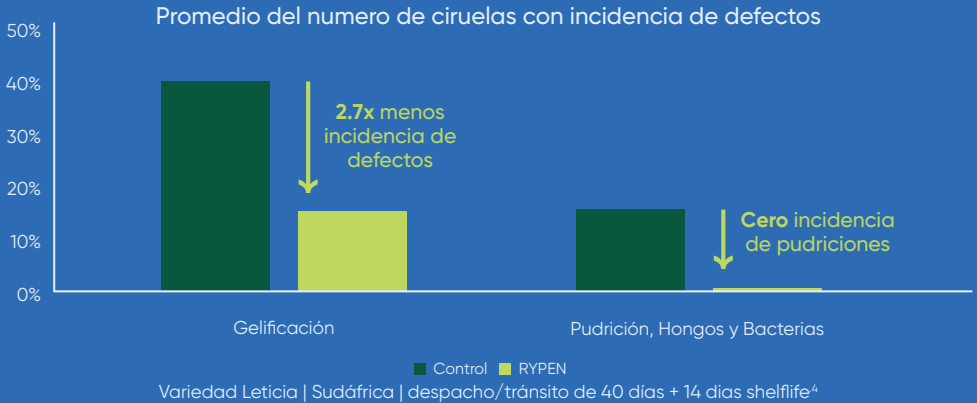
Con RYPEN®, la fruta arriba con mejor brillo, más verde. Indicativo de una fruta menos senescente, más joven metabólicamente.[3]

[2] Sudáfrica | Ensayo independiente realizado por Experico | 2024 | Autumn Crisp® | Conservado durante 60 días a -0.5°C.
[3] Sudáfrica - EE. UU. | 2024 | Autumn Crisp® | Duración del tránsito: 50 días.

Fruta de Hueso (Carozos) y el rol del etileno

Estudios independientes realizados por terceras partes, con multiples envíos comerciales, han demostrado y verificado la importancia y el rol del etileno en la degrdación de pectinas, en post cosecha. Esta situación impacta en la integridad, funcionamiento y estructura del tejido de su fruta; desencadenando varios procesos de senescencia, gelificación y pardeamientos internos, con posteriores deterioros por pudrición que se explican por estas causas.





Variedad Leticia | Sudáfrica | despacho/tránsito de 40 días + 14 dias shelflife[4]

72% Deterioro y senescencia un 72% menos severo

50% mejor calificación de calidad y condición de arribo en destino

[4] Estudio independiente realizado en Sudafrica, Estudio realizado por Provar. 2025. Manejo de protocolo de temperatura: 10 dias a -0,5°C , seguido de 7 días a 7,5°C y posteriormente 23 días a -0,5°C. Salida de frío y evaluación a los 14 días, simulando condición de anaquel en retail, a 10°C.

info@rypen.io rypen-technology rypentech www.rypen.io