

# RYPEN<sup>®</sup>

## Pad



Un nuevo pad, versátil, desarrollado para la industria, combinando el efecto de absorción de jugos más la captura de etileno al interior de cada envase. control eficaz para extender la vida útil y calidad comercial en múltiples productos. Manteniendo la frescura por más tiempo.

**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 tecnología 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, ayudando a generar mejores resultados económicos.

## RYPEN® Pad

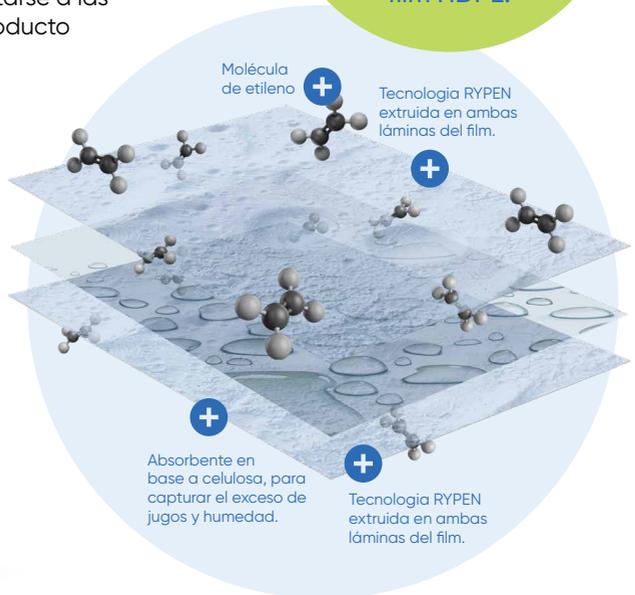
Una protección de doble acción para productos frescos envasados en tiendas minoristas y supermercado, absorbiendo el exceso de jugo y además capturando el etileno que se acumula dentro del envase.

Una solución altamente personalizable, disponible en toda gama de tamaños, formas y colores, con niveles ajustables de captura de etileno y absorción de jugo para adaptarse a las necesidades específicas del producto o su vida útil.

- Reversión directa sin cambio evidente
- Captura selectiva y específica del etileno
- Absorbente de jugo

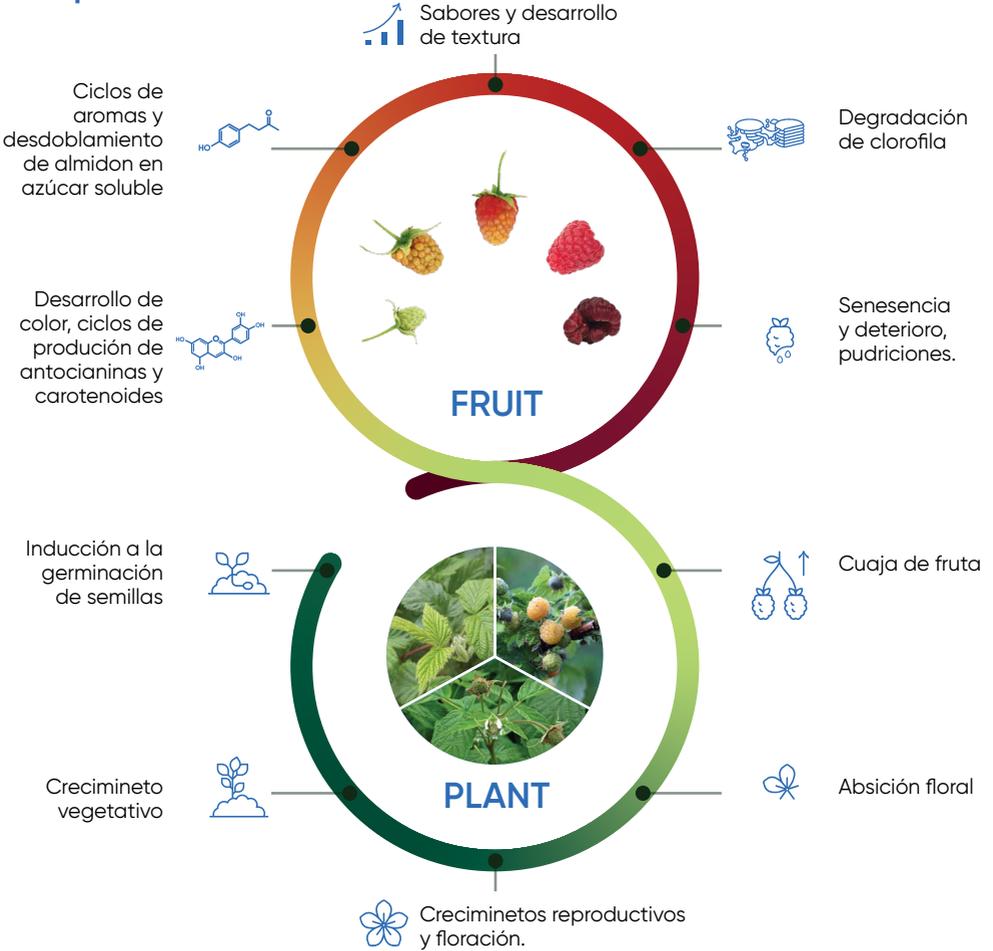


Absorbente en base de celulosa, laminado a doble cara, con la inclusión de la tecnología RYPEN® en ambas láminas del film HDPE.



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.



**RYPEN® Pad** es una herramienta diseñada para integrarse de manera imperceptible, sin alterar la operación del proceso.



Berries frescos



Fruta picada y otras frutas



Maduración lenta y pausada en sus frambuesas y otras bayas frescas: recolecte más tarde para obtener frutos unitarios más pesados y desarrollados, lo que se traduce en mejoras del costos de mano de obra, mayor rendimiento comercial y mejor sabor de la fruta, sin aumentar el desperdicio.



Recolección más rápida, reduce el coste de cosecha para cada pote.



Mayor peso individual por fruto, mejor productividad por hectarea, mayor eficiencia en recolección.



Menores mermas, mejor condición al arribo, menos deducciones en la cadena de suministro.

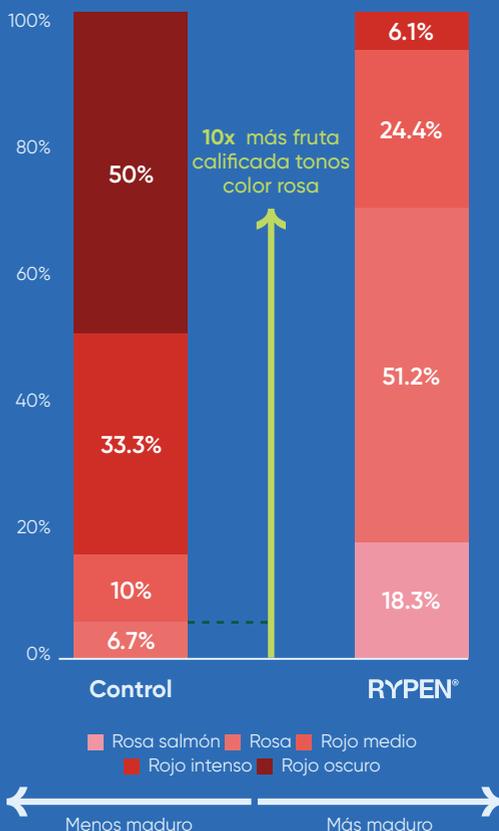


Menos desperdicio, mejor vida de anaquel.



Fruta más madura permite una mejor experiencia de consumidor, aumentando las ventas por repetición.

Distribución de la graduación del color de los berries

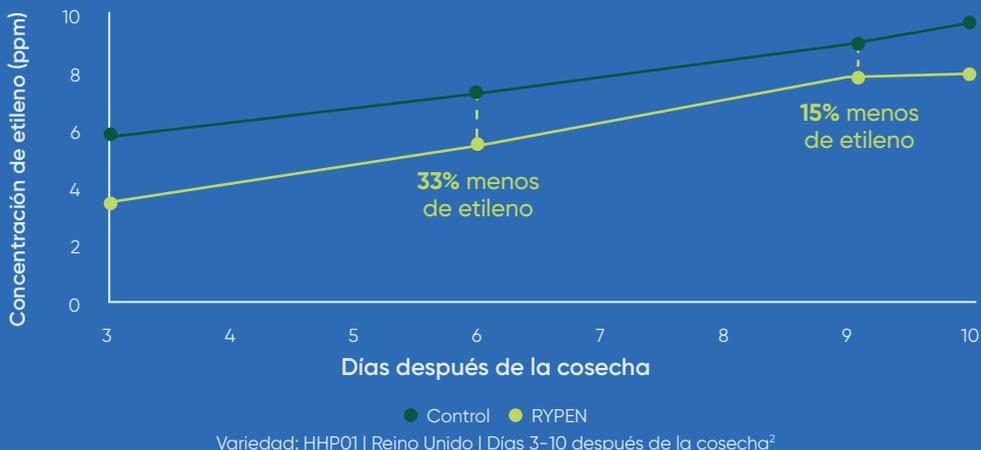


Variedad: Pandora | Marruecos - Países Bajos  
9 días después de la cosecha<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Marruecos - Países Bajos | 2024 | Transporte en camión durante 5 días, seguido de 4 días de almacenamiento en condiciones de venta minorista | Las muestras de RYPEN se envasaron en tarrinas de venta minorista con almohadillas de RYPEN | Las muestras de control también se envasaron en mismas tarrinas, pero con almohadillas estándar | <sup>2</sup> Reino Unido | 2024 | Almacenamiento y tránsito durante 3 días, seguido de 7 días de almacenamiento en condiciones de venta minorista | Las muestras de RYPEN se envasaron en tarrinas de venta minorista con envasado en atmósfera modificada (MAP) y almohadilla de RYPEN | Las muestras de control se envasaron de forma idéntica, pero con almohadilla estándar.

## RYPEN® disminuye los niveles de etileno al interior del envase.

Esta condición permite ralentizar el fenómeno natural de la madurez, extendiendo la vida útil.



Con RYPEN®, sus berries podrán mantener su aspecto de manera natural, en caso de fruta colectada con bajo color, se podrá extender la ventana de comercialización, llegando al supermercado en óptima condición.

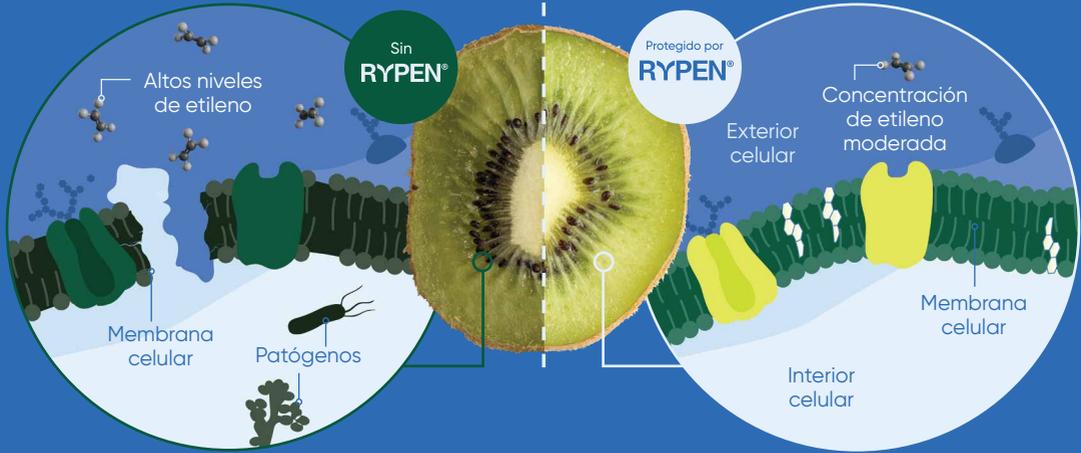


Variedad: Adelita® | México - EE. UU. (California)  
6 días después de la cosecha<sup>3</sup>

<sup>3</sup> México - EE. UU. (California) | 2024 | Transporte en camión durante 2 días, seguido de 4 días de almacenamiento en condiciones de venta supermercado | Las muestras de RYPEN se empacaron en canastillas para venta en supermercado con almohadillas de RYPEN | Las muestras de control se empacaron de forma idéntica, pero con almohadillas estándar.

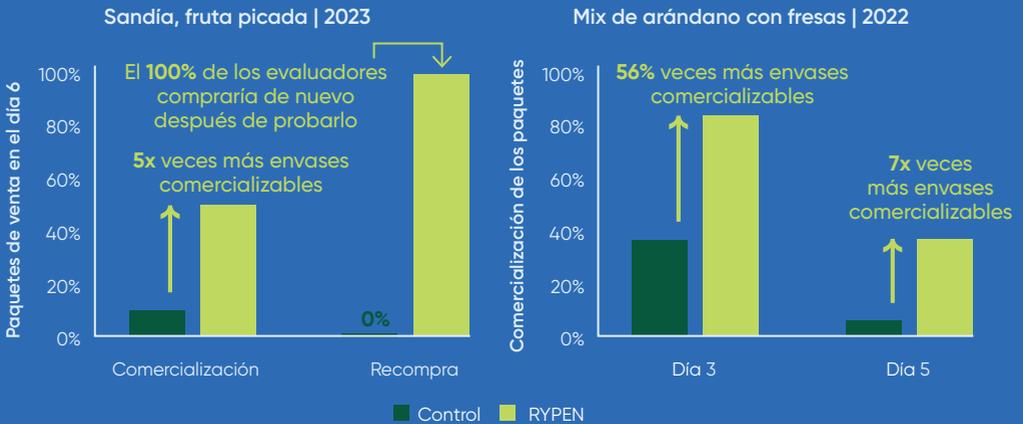
# Fruta picada y el etileno

Las heridas provocadas del corte y picado de frutas, condicionan un acelerado deterioro, desencadenando la generación del etileno, gatillando efectos negativos y acelerado metabolismo de degradación de los tejidos; reduciendo la vida útil de sus productos. Pérdida de producto e incluso aparición de hongos y otras afecciones microbiológicas.<sup>4</sup>



## Fruta picada con mejor aspecto, apariencia y fresca por más días en el lineal.

Resultados medidos tanto en repetición de compra y mejorada condición como con la apariencia.<sup>5</sup>



<sup>4</sup> Nieuwenhuizen, N.J., Chen, X., Pellán, M. et al. Regulación de la biosíntesis del etileno en heridas mediante factores de transcripción NAC en kiwis. BMC Plant Biol 21, 411 (2021) | <sup>5</sup> Estados Unidos | Ensayos independientes realizados por The Dawson Company | 2022 y 2023 | Ensayo de vida útil en tiendas minoristas a 6 °C | Muestras de RYPEN envasadas en envases de venta supermercado con almohadilla RYPEN | Muestras de control envasadas en mismas condiciones sin almohadilla.