

RYPEN[®]

Pad



Una almohadilla versátil diseñada para envases de retail, que combina absorción de líquidos y control de etileno dentro del envase para mantener la frescura y la calidad en una amplia gama de productos.

**Empaque inteligente.
Mayor protección.
Menor desperdicio.**

Acerca de RYPEN®

La tecnología RYPEN captura el etileno, sin necesidad de bloquear receptores ni de oxidar la molécula mediante reacciones químicas. Los efectos del etileno se moderan suavemente, permitiendo que continúe el desarrollo natural de la maduración a un ritmo más lento.

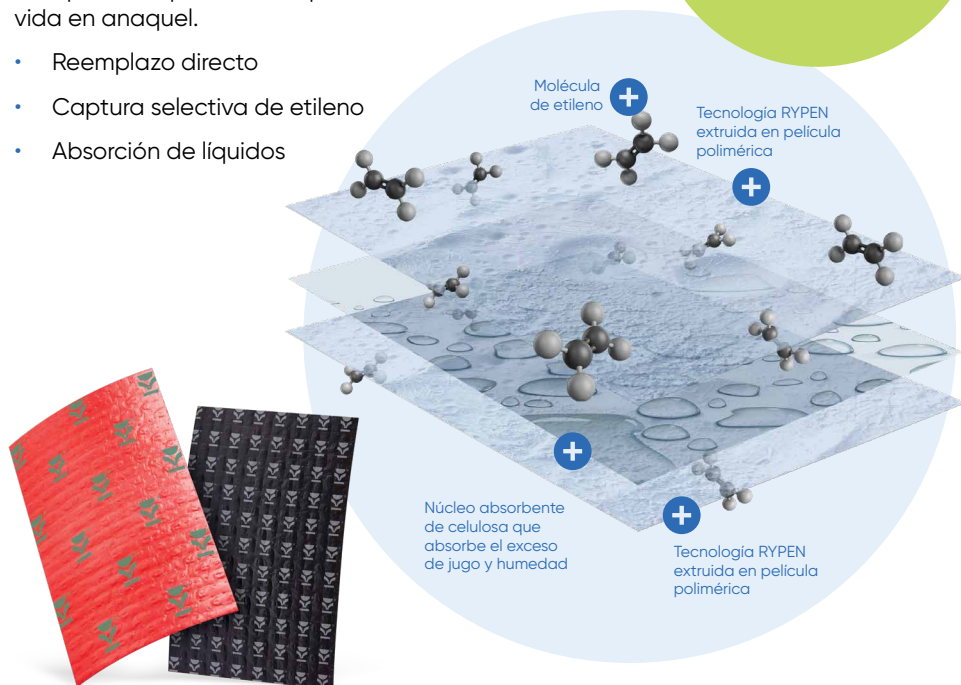
Con RYPEN, los productos frescos pueden almacenarse, o enviarse, con menor deterioro de su condición óptima. Esto reduce las rebajas en el valor y mermas, lo que conduce a mejores retornos financieros.

RYPEN® Pad (Almohadilla)

Entrega protección de doble acción para productos frescos envasados para retail, absorbiendo el exceso de jugos y capturando el etileno que se acumula dentro del empaque. Una solución altamente personalizable, disponible en una gama de tamaños, formas y colores, y con niveles ajustables de captura de etileno y absorción de líquidos para ajustarse a requisitos específicos de producto o de vida en anaquel.

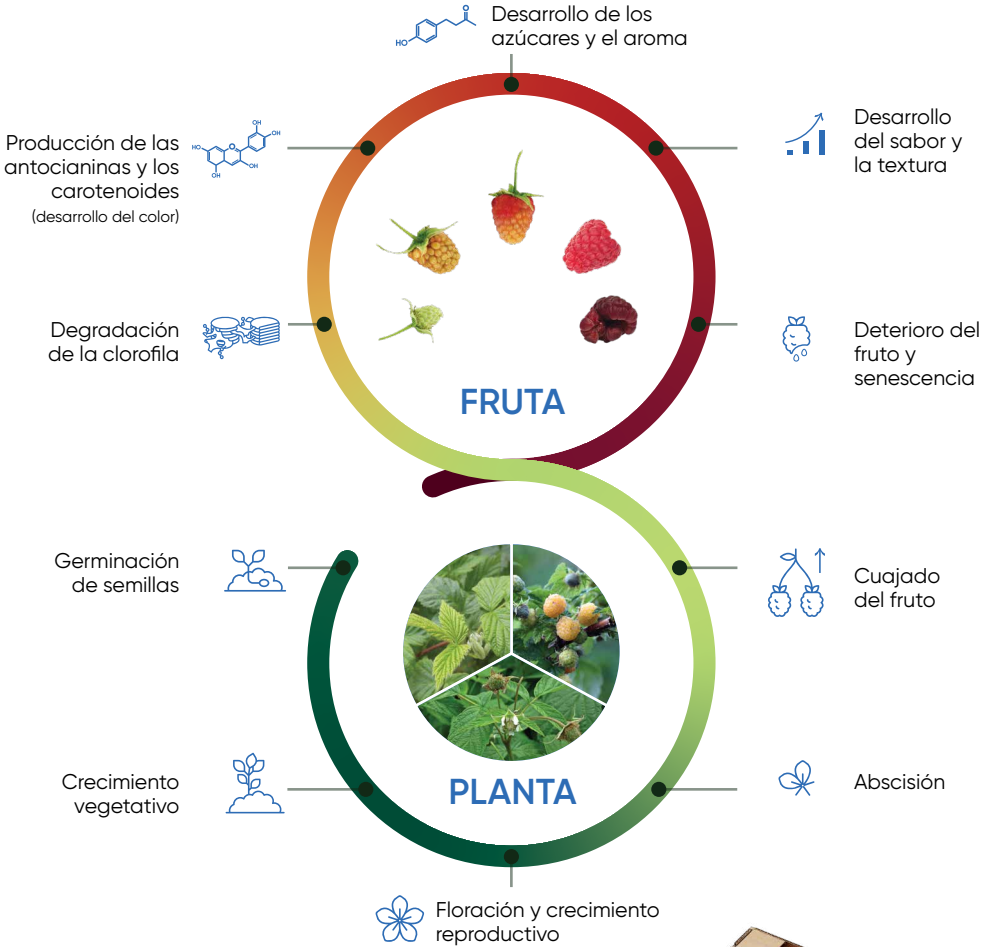
- Reemplazo directo
- Captura selectiva de etileno
- Absorción de líquidos

Una capa absorbente de celulosa intercalada entre dos capas de película de HDPE integrada.



Protege la calidad del producto y ofrece una mejor experiencia de consumo con RYPEN®

El papel del etileno en todo el ciclo de vida de productos frescos y la planta



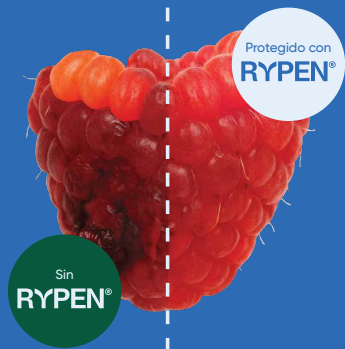
La almohadilla RYPEN® está diseñada para integrarse directamente en as operaciones de envasado minorista existentes.

Frutos rojos frescos

Fruta fresca cortada y más



Ralentiza suavemente la maduración de frambuesas y berries frescos: coseche más tarde para fruta de mayor calibre y con mayor desarrollo, lo que se traduce en menores costos de mano de obra, mayor rendimiento comercializable y fruta de mejor sabor, sin aumentar el desperdicio



Cosecha más rápida = menor costo de mano de obra por clamshell



Fruta más pesada = mayor rendimiento comercializable por hectárea



Menos daño, mejor condición, menos descuentos a lo largo de la cadena de suministro

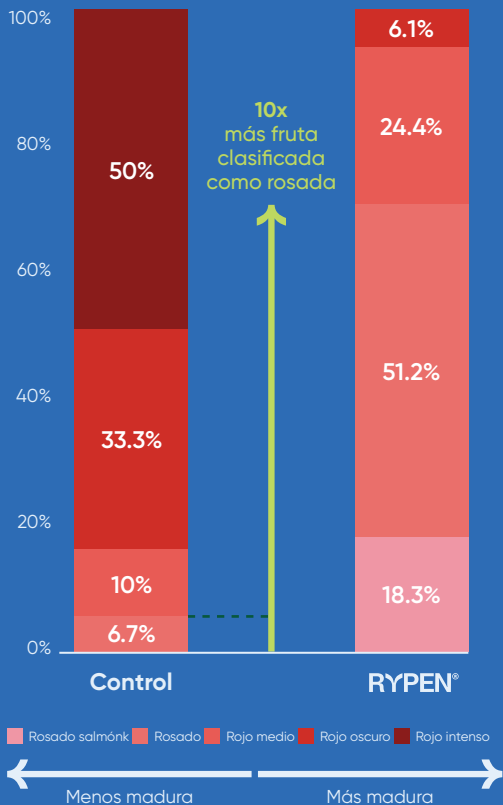


Mayor vida útil, menos desperdicio



Fruta más madura = una mejor experiencia de consumo y mayor fidelización de compra

Distribución de clasificación de color de frambuesa

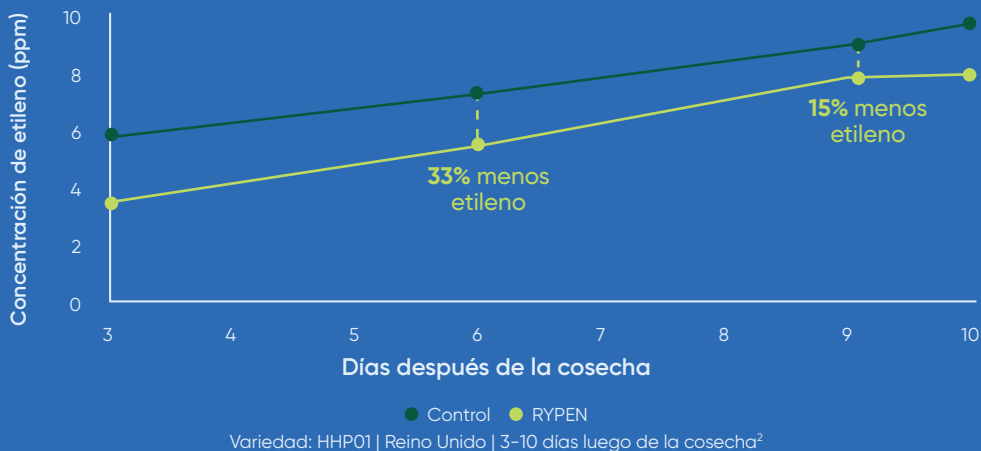


Variedad: Pandora | Marruecos – Países Bajos, 9 días postcosecha¹

¹ Marruecos – Países Bajo | 2024 | Transporte en camión durante 5 días, seguido de 4 días de almacenamiento bajo condiciones de venta al por menor | Las muestras RYPEN se envasaron en bandejas de venta al por menor con almonhadillas RYPEN | Las muestras de control también se envasaron en bandejas de venta al por menor, pero con almonhadillas estándar

RYPEN® reduce los niveles de concentración de etileno dentro del envase

Este enfoque ralentiza naturalmente la maduración, extendiendo así la vida de anaquel.



Con RYPEN®, las frambuesas mantienen por más tiempo su color natural de cosecha temprana, llegando al retail en condición óptima

Indicativo de fruta metabólicamente más joven.

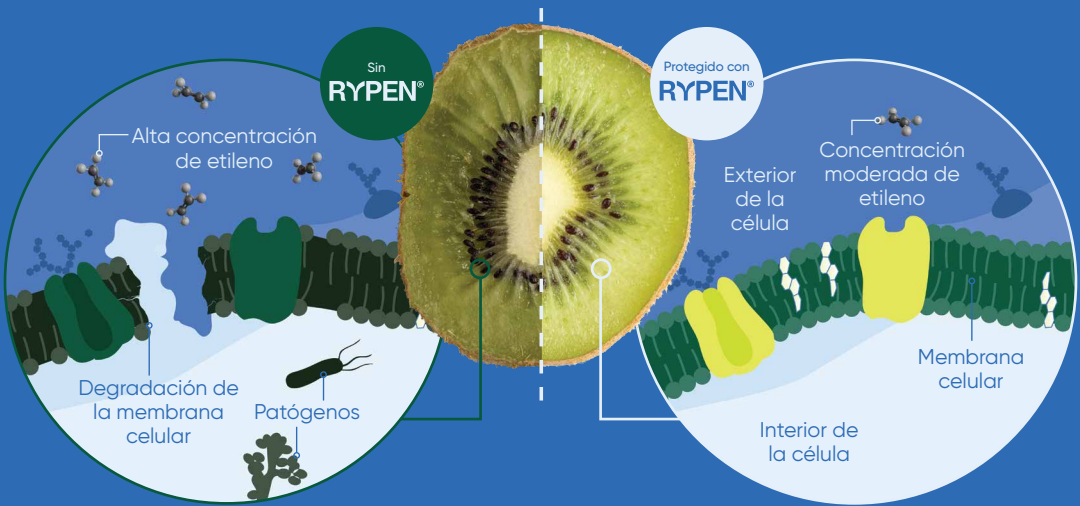


Variedad: Adelita® | México - EE. UU. (California) | 6 días después de la cosecha³

² Reino Unido | 2024 | Almacenaje y transporte durante 3 días, seguido de 7 días de almacenamiento bajo condiciones de venta al por menor | Las muestras RYPEN se envasaron en bandejas de venta al por menor con envasado en atmósfera modificada (MAP) y almohadilla RYPEN | Las muestras de control se envasaron de forma idéntica, pero con almohadilla estándar. | ³ México - EE. UU. (California) | 2024 | Transporte en camión durante 2 días, seguido de 4 días de almacenamiento bajo condiciones de venta al por menor | Las muestras RYPEN se envasaron en bandejas de venta al por menor con almohadillas RYPEN | Las muestras de control se envasaron de forma idéntica, pero con almohadillas estándar.

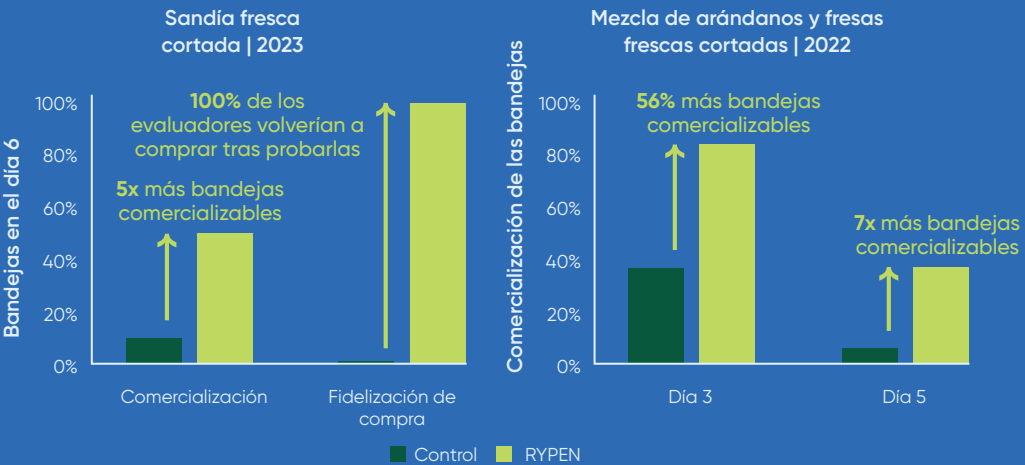
Fruta fresca cortada y etileno

Etileno por herida: su liberación se desencadena por un evento de ‘daño’ (es decir, el corte de la fruta), y puede tener rápidamente un impacto negativo en la calidad. Este etileno por herida puede conducir a una degradación rápida, exceso de pérdida de humedad (jugo) y mayor riesgo de infección microbiana⁴



Fruta fresca cortada con mayor frescura y mejor apariencia

Lo que se traduce en una mayor atracción en anaquel y mayor fidelización de clientes⁵



⁴ Nieuwenhuizen, N.J., Chen, X., Pellán, M. et al. Regulation of wound ethylene biosynthesis by NAC transcription factors in kiwifruit. BMC Plant Biol 21, 411 (2021) |

⁵ EE. UU. | Ensayos independientes realizados por The Dawson Company | 2022 y 2023 | Ensayo de vida útil en anaquel a 6 °C | Muestras RYPEN envasadas en bandejas de venta al por menor con RYPEN Pad | Muestras de control envasadas en bandejas de venta al por menor sin almohadilla.