



## O MELHOR PARA A FRESCURA

---

A PerfoTec passa a estar representada em Portugal e apresenta soluções inteligentes para o prolongamento da vida da fruta ou vegetais. Esta tecnologia beneficia produtores, distribuidores e clientes finais, permitindo que os frutos ou legumes tenham uma extensão na sua preservação após embalagem.

## INTRODUÇÃO

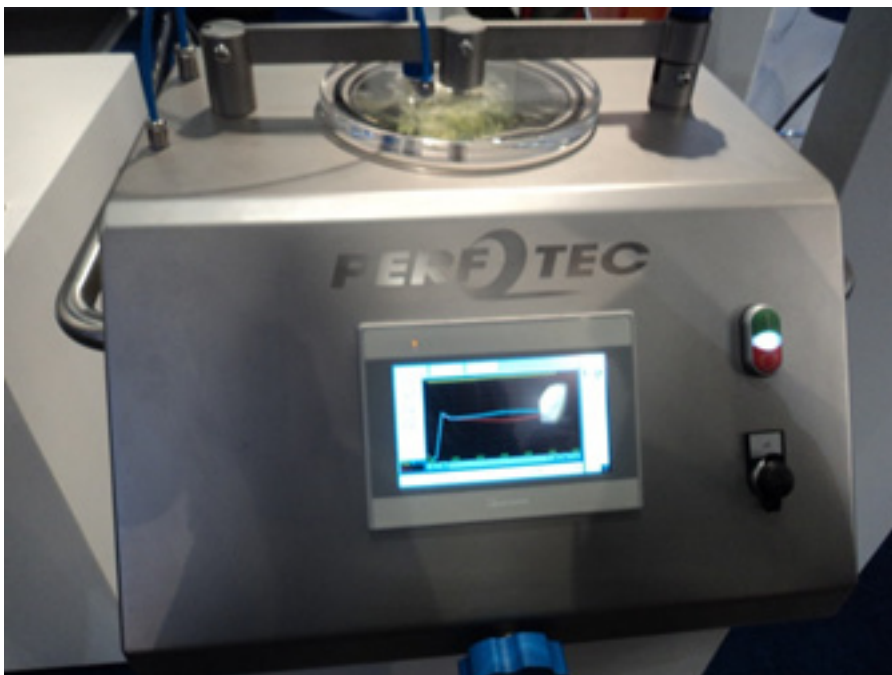
---

O desperdício de alimentos está estimado a nível mundial em 40%, sendo a fruta e vegetais um dos top 5 produtos. Este é um assunto que preocupa a todos. Para as empresas do sector alimentar incluindo a Distribuição, o desperdício é um factor muito importante. Para os consumidores é deitar dinheiro ao lixo. Chegou o momento para actuar com soluções inteligentes da PerfoTec.

## COMO É QUE FUNCIONA O SISTEMA DA PERFOTEC?

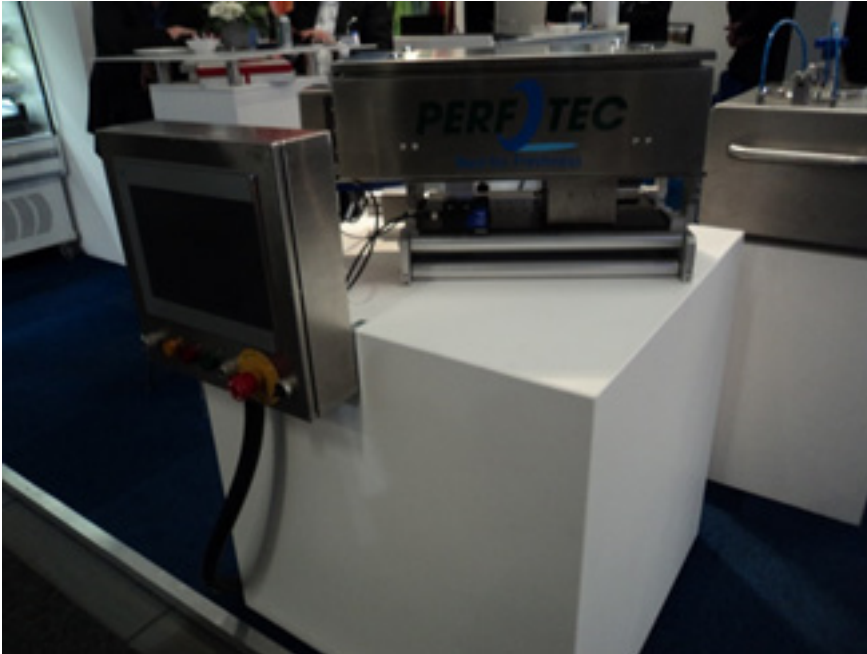
---

**1 passo:** Usar um equipamento da PerfoTec que mede o Coeficiente de Respiração da fruta ou legumes;



**2º passo:** O software calcula a correspondente permeabilidade do filme de plástico;

**3º passo:** O equipamento a Laser perfura durante o processo de embalagem e verifica com a utilização de uma câmara cada micro-perfuração;



**4º passo:** A vida útil de produtos frescos é estendida 3 a 5 dias mais, de forma natural.



## CONCLUSÃO:

---

- Maior alcance no mercado
- Atrair novos clientes
- Aumenta a procura de produtos frescos
- Reduz custos de transporte
- Diminui frequências de abastecimento
- Diminui substituição de embalagem diário
- Significativa redução de desperdícios e custos
- Aumenta a frescura do fruto ou vegetal
- Melhora a imagem dos produtos frescos
- Reduz custos de distribuição
- Mantém o sabor do produto por mais tempo
- Melhora a apetência para a compra
- Mantém o valor nutricional
- Reduz desperdício e custos para o cliente final