



TÜKETİCİ BUZDOLAPLARI İÇİN YENİ BİR DOĞAL TAZELİK ÇÖZÜMÜ!

İsrafın had safhada olduğu, sağlıklı yaşam bilincinin ve doğal gıda taleplerinin az da olsa artış gösterdiği günümüzde gerek süpermarketler gerek elektrikli ev aletleri üreticileri için önemli bir konu da taze gıdaların tat ve kalitesinin doğal yollar ile korunması.

Bu noktada “Etilen nedir? Ne işe yarar, ya da yaramaz? Tüketicinin bu konuyla bağlantısı nedir?” gibi birçok soru akıllara gelebilir. Basitçe aktarmak gerekirse; hem ülkemiz milli gelirine hem de markanızın tazelik vaadine ne tür bir katkı sağlayabileceğiniz daha fazla netleşecektir.

Etilen basit bir gaz bileşiği olup meyve, sebze ve çiçek dokuları tarafından doğal olarak üretilir. Bir olgunlaşma hormonu olarak ta bilinir. Bitki dokusundan sızan Etilen, kapalı bir ortamda biriktikçe daha fazla ürer ve olgunlaşma süreci hızlanır. Yani buzdolapları, soğuk odalar, atmosfer kontrollü soğuk odalar, nakliye araçları gibi tüm kapalı alanlarda Etilen birikerek ürünlerin bozulmasını tetikler.

İşte Hasat Sonrası Yeşil Muhafaza Teknikleri bu noktalarda devreye girerek üretici, satıcı, lojistik süreç ve tüketici gibi tüm aşamalarda her kesime fayda sağlar. Örneklerle gidecek olursak;

Peki tüketicinin meyve ve sebzelerini sakladığı buzdolabı gözüne minik koruyucular önersek nasıl olur?

- Meyve ve sebzeler daha uzun süre doğal yollarla korunur
- Rengi ve diriliğini koruyan ürünlerin bozulma ve çürüme riski azalır
- İsraf azalır
- Tasarruf artar
- Koku giderilir

Bu minik koruyucular Etilen Emici saşalardır. 6cm x 6.5 cm ebatlarındaki bu küçük dahiler hem sattığınız ürünleri hem de tüketicinizi koruyacak bir öneridir.

Hep tüketiciler mi? Tabi ki hayır. Hasat Sonrası Yeşil Muhafaza Teknikleri kaynağından başlanarak uygulandığında yeşil bir dünya için gerçek bir adım atılmış olur. Bu hem doğanın yeşilidir hem de kârlılığın! Çünkü Etilen ve Uçucu Organik Bileşenleri Emen Filtreleme Çözümleri şirketinize doğrudan kâr sağlayacak bir yatırımdır. Tedarik zinciri boyunca;

- fireyi azaltarak zararınızı en aza indirmek,
- tüketicilerinize talep ettiği kaliteyi sunmak
- markanıza değer katmak istiyorsanız

size uygun Hasat Sonrası Yeşil Muhafaza yöntemleri için bizimle temasa geçebilirsiniz.

Ramazan Bayramı Tatilinde sevdiklerinizi güneşin zararlı etkilerinden korumak istiyoruz!

ÇEKİLİŞİMİZE KATILIN...

Seçkin eczanelerde satışa çıkan Smart Sun Güneş saati 7'den 77'ye güneşin tadını çıkarmanın güvenli yolunu gösteriyor. Smart Sun gün boyunca maruz kalınan toplam UVA ve UVB radyasyonunu ölçen bir UV dozimetresidir. Maruz kalınan ışınlar, kişinin tekrar güneş yağı sürmesi ya da güneş yanığı riskine karşı güneşten tamamen uzaklaşması gerektiğini bir renk değişimi ile göstererek sizi ve sevdiklerinizi uyarır.

7'li ve 5'li paketlerde satışa sunulan Smart Sun'ı güneşte vakit geçireceğiniz her an kullanabilirsiniz. Doğa sporları ve yaz tatillerinin yanı sıra özellikle açık alanlarda, parklarda, yaz okullarında vakit geçiren çocuklarınız ve onları gözetleyen bireyler için Smart Sun kullanışlı ve eğlenceli bir araç olacak.

Ebeveynlerin tedirginliğini ve korkularını en küçük seviyelere indirgeyen Smart Sun'ı Ramazan Bayram Tatilinizde ücretsiz deneyenlerden biri olmak isterseniz aşağıdaki soruya

- cevabınızı,
- adınızı ve soyadınızı
- size ulaşabileceğimiz e-posta adresinizi

bilgi@sedef.com adresine iletiniz.

13 Temmuz 2015 tarihinde şirket içinde yapılacak çekiliş ile belirlenecek 10 kişinin adresine Bayram Hediyesini göndereceğiz.

SORU: Smart Sun bileklikler hangi renge döndüğünde güneşten tamamen kaçınmak gerekir?



Sedef Blog'dan seçmeler...

Gıda Güvenliği > Dondurulmuş Paketli Balık mı, Yoksa Günlük Taze Balık mı? Hangi Balığı Tercih Etmeli? Mevsimsel olarak üzerine düşündüğümüz bir konu var su ürünleri hakkında. Balıklar için av mevsimlerinde günlük taze seçeneklere erişebilseniz de bu 12 ay mümkün olmuyor. Dondurulmuş paketli balığa ise yaz,-kış erişebiliyoruz. Peki, dondurulmuş paketli balığı alırken nelere dikkat etmemiz gerektiğini biliyor muyuz? <http://sedef.com/blog/dondurulmusbalikmiyoksagunluktazebalikmi/>

Koruma Ekipmanları > Gıdanızı Korumak İçin Temp-Ex'leyin Yeter! Soğuk Zincirde en büyük problemlerden biri operasyon esnasında yaşanan kırılma riskleridir. Bu sebeple operasyon esnasında hem gıdanızı koruyabilecek hem de iş performansınızı düşürmeyecek bir koruma ekipmanına ihtiyacınız olabilir. %100 Soğuk Zincir performansını arttırabilecek bir ürün ve hızlı lojistik operasyonlarınız için pratik bir çözüm arıyorsanız, blogumuzu ziyaret etmenizi öneririz... <http://sedef.com/blog/urununuzu-korumak-icin-temp-exleyin-yeter/>

Genel > Yumurta Kabuğundan Gıda Koruyucusu Yumurtanın insan sağlığı için önemini bilmeyen yoktur. Bu defa yumurtadan yemek için değilde "Gıda Koruyucusu" olarak faydalanmaya başlayacaklarını söylesek. Sizce yumurtanın sarısı mı, beyazı mı kullanılıyor? Bilemediniz! kabuğu... Bakınız bu gıda koruyucusu ne gibi faydalar sağlayıp hangi sektörlerde kullanılıyor; <http://sedef.com/blog/yumurta-kabugundan-gida-koruyucusu/>

Gıda Güvenliği > Dondurulmuş Gıda Alırken ve Aldıktan Sonra Nelere Dikkat Etmeli? Giderek kullanımı artmaya başlayan dondurulmuş gıdalar hassasiyet gerektiren ürünlerdir. Market alışverişinde derin dondurucudan çıkarıp eve varıp buzdolabımıza yerleştirene kadar geçen sürede gıdamızı korumak için dikkat etmemiz gereken hususlar ve almamız gereken önlemler var. Bunlar neler mi? Blogumuzu ziyaret ederek daha detaylı bilgi edinebilirsiniz; <http://sedef.com/blog/dondurulmus-gida-alirken-ve-aldiktan-sonra-nelere-dikkat-etmeli/>

Sedef Sosyal Medya Kanalları



N-Sedef dergisinin daha önceki sayıları için <http://sedef.com/basinda.php> adresini ziyaret edebilirsiniz.

Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler AŞ

www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com

Tel –merkez: 216 – 501 00 97