

FoodKeeper

Contexto

Se estima un aumento del IPC en el 2022 del...

+12%

Diario UChile, 7 octubre 2022.

Compras básicas como los alimentos, han aumentado sobre un 2% sus precios.

Se ven potencialmente involucrados y afectados por esta situación los hogares de clase media - baja.

Según datos obtenidos por medio de 40 entrevistas a jefes de hogar:

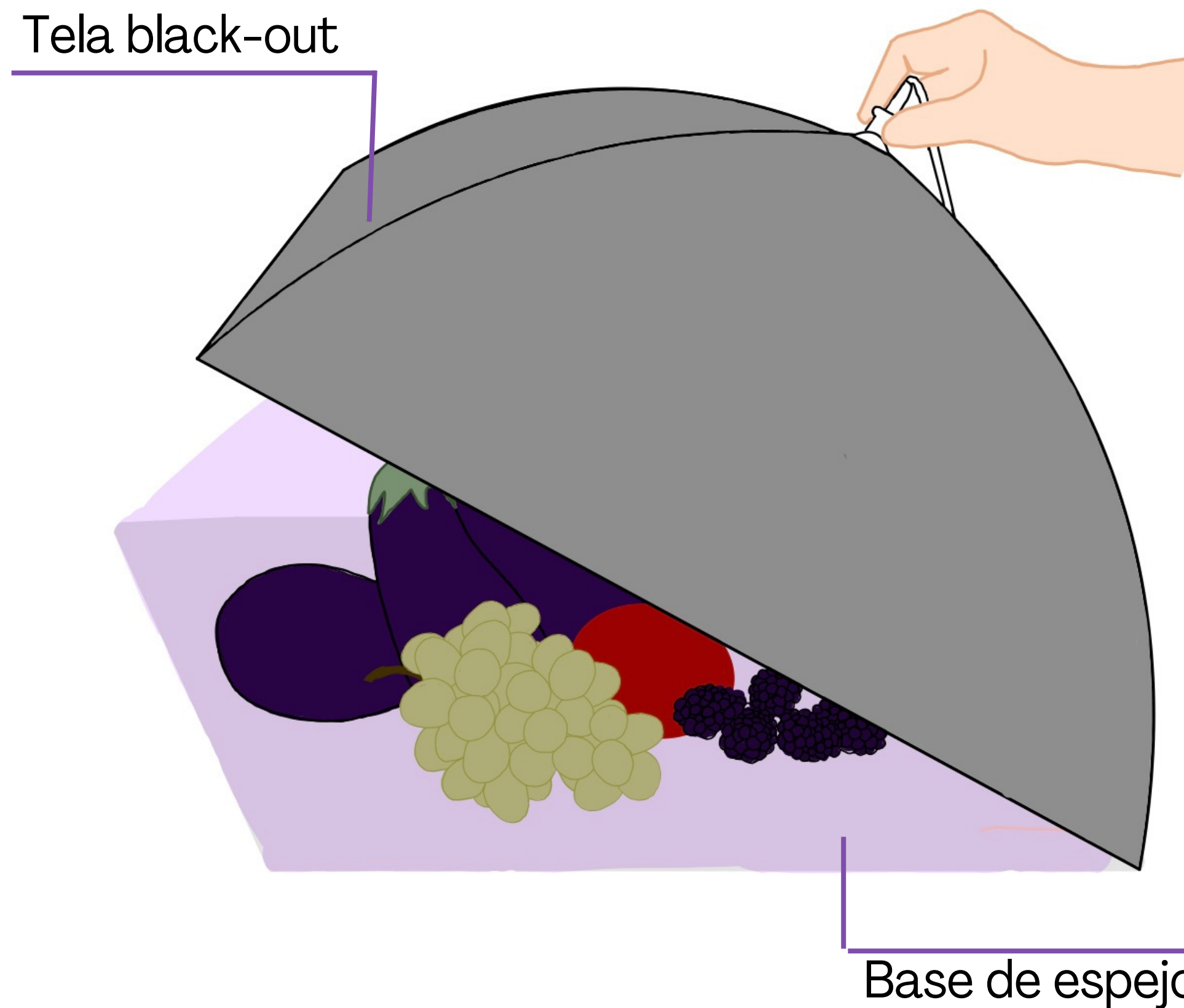


3 de cada 4 chilenos asegura haber desechado comida porque se descompuso rápidamente.

Entonces, nos planteamos...

¿Cómo podemos evitar la pérdida de alimentos por su descomposición temprana?

Con **FoodKeeper**, se podrán reducir los microorganismos que aceleran el proceso de descomposición de los alimentos.



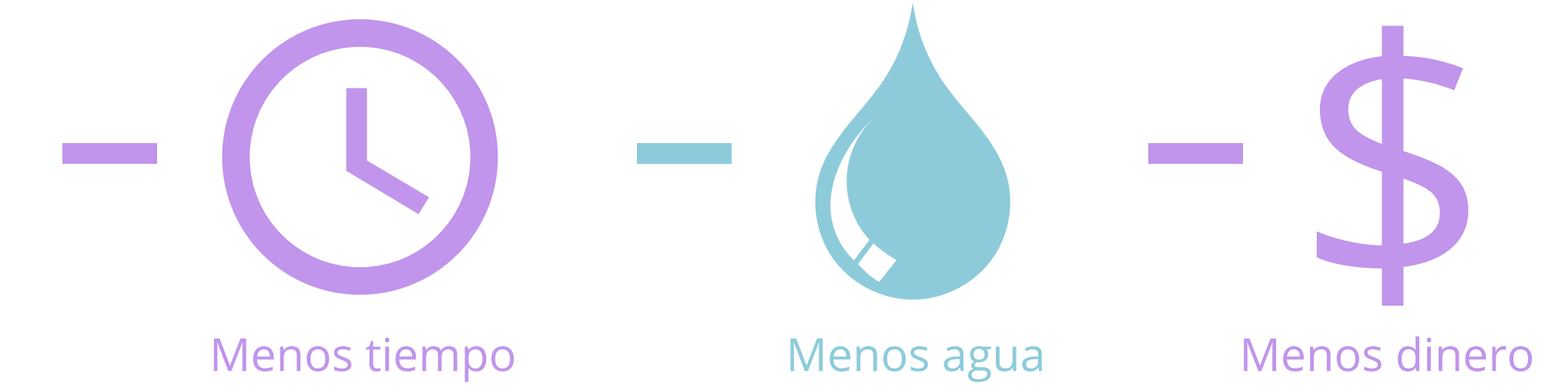
¿Qué es FoodKeeper?

Es un artefacto el cual a través de la exposición a luces UV-C permite desinfectar frutas y verduras, para así evitar que estas se descompongan de forma temprana. Ya que, se genera una respuesta interna en los alimentos que permite que estos ralenticen su descomposición.

Ventajas

- Tiene un **diseño comprimible** para fácil guardado.
- **Disminuye un 20% - 30%** la rapidez de **descomposición** de los alimentos.
- Seguro, su diseño **no** permite **filtraciones de la luz UV**.
- No daña materiales, este tipo de luz UV solo **actúa sobre los microorganismos**.
- **Evita** el uso de desinfectantes / pesticidas.

Con Foodkeeper se gasta...



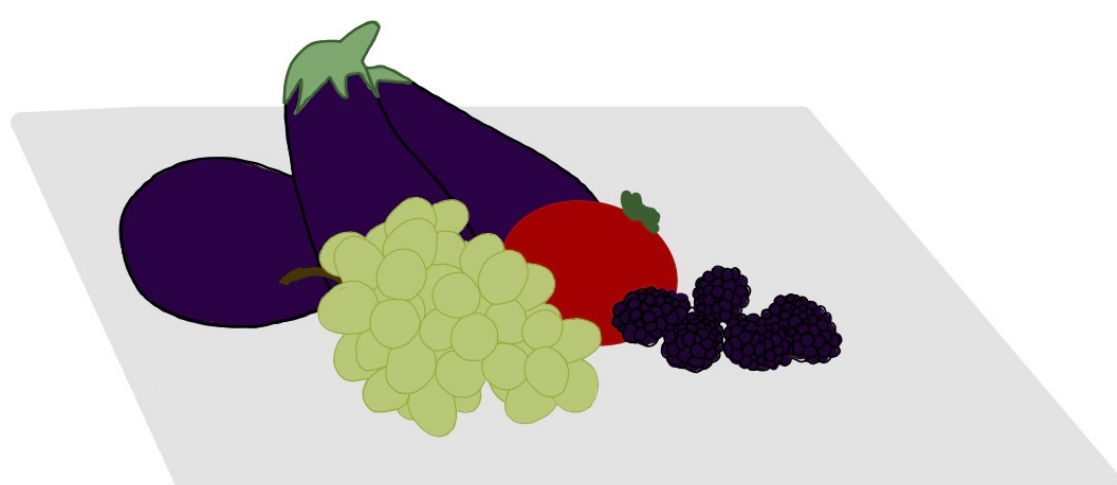
Luces UV

Según el consejo de investigación de Venezuela, es necesaria una longitud de onda de 254 nm para mayor eficiencia de desinfección sin dañar la composición de la fruta.

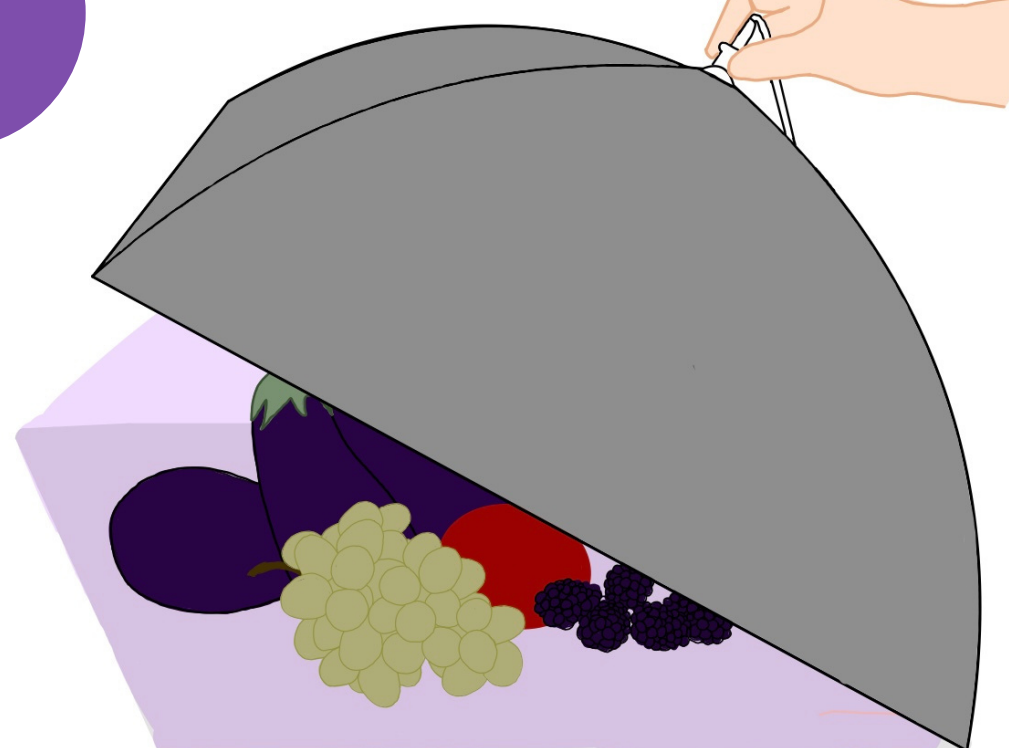
Alargan el proceso de descomposición de alimento gracias a una respuesta autoinmune.

¿Cómo se utiliza?

1



2



3

