**Veg Oxi - Inovação Sustentável para o Agronegócio Global**

Introdução: A linha de aditivo e preservante Veg Oxi apresenta soluções revolucionárias para o agronegócio brasileiro e mundial, com a missão de oferecer produtos sustentáveis, naturais e saudáveis em substituição  ao SO3, dióxido de enxofre.

 O principal objetivo  desses produtos é  aumentar o prazo de validade dos vegetais,  preservar a qualidade e saudabilidade, otimizando recursos, prevenindo e minimizando perdas e desperdícios com  enfoque na sustentabilidade dos recursos naturais.

As perdas de vegetais representam um desafio significativo tanto para o agronegócio brasileiro quanto para o mercado global. De acordo com relatórios mais recentes da Organização das Nações Unidas (ONU) e da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), aproximadamente 30% da produção de alimentos é desperdiçada ou perdida anualmente, o que equivale a cerca de 1,3 bilhão de toneladas. As estatísticas indicam que mais de R$ 1,3 bilhão em frutas, legumes e verduras são desperdiçados anualmente nos supermercados brasileiros.

Além do impacto na segurança alimentar, o desperdício e as  perdas de alimentos contribui para as emissões de gases de efeito estufa representando 7%  a 9% do total de emissões de gases de efeito estufa ,e  30% das terras aráveis usadas para produzir alimentos que nunca são consumidos.

Alguns dos principais fatores que contribuem para essas perdas na produção incluem:

1.     Oxidação Enzimática: A oxidação enzimática é uma das principais causas da degradação da qualidade e do valor nutricional dos vegetais. O Veg Oxi MP (200) aborda eficazmente esse problema, preservando as características sensoriais e nutricionais dos vegetais frescos processados.

2.     Podridão Pós-Colheita: Muitos vegetais são afetados pela podridão pós-colheita causada por fungos. O Veg Oxi S previne e reduz essa podridão, aumentando a vida útil dos produtos.

Impacto da Linha Veg Oxi:

·       Aumento do Prazo de validade

·       Prevenção e Redução de Perdas

·       Sustentabilidade

·       Qualidade e Nutrição

·       Otimização do uso de recursos naturais

·       Otimização dos recursos de produção

·       Rentabilidade da atividade

Conheça os três produtos  da linha Veg Oxi

**Veg Oxi MP (200) - Aditivo Alimentar E300:**

Aplicação: Hortaliças, frutos e vegetais frescos processados.

Ação:

Retarda a oxidação enzimática, preservando características sensoriais e nutricionais. Prolonga a vida útil dos vegetais frescos processados, prontos para o consumo.

Produtos Concorrentes: Sulfito (SO3) e soluções de ácido cítrico e ascórbico, com eficácia limitada e possibilidade de alteração no sabor.

Público-alvo: Produtores rurais, cooperativas, agroindústrias, agricultura familiar, redes de supermercados e distribuidores de insumos.

Comercialização: Estágio Atual: Disponível no mercado brasileiro.

Planejamento a Curto Prazo (2024/2025): Consolidação no Brasil e início da comercialização na Austrália.

**Veg Oxi S - Aditivo Alimentar E300:**

Aplicação: Frutos (manga, mamão, melão, ameixa, morango, brócolis, couve-flor, folhosos, tomate) e vegetais pós-colheita.

Efeitos Esperados:

·       Redução da podridão pós-colheita causada por fungos,

·       Aumento do teor de sólidos solúveis (brix) pós-colheita,

·       Aumento da vida útil dos produtos.

Estágio Atual: Início de testes de validação em campo.

**Veg Oxi W - Insumo Enológico Inovador**

Aplicação em vinhos e sucos. Produto inovador para substituir o SO3 (dióxido de enxofre), oferecendo alternativas para a estabilização enzimática, oxidativa e microbiológica de vinhos brancos e tintos.

Estágio Atual: Aguardando pesquisa a ser realizada pela Embrapa Uva e Vinho no período de fevereiro de 2024 a fevereiro de 2026.

O Caminho à Frente:

• Comercialização Global: Estamos empenhados em expandir nossa presença global, começando pela Austrália em 2024/2025, para ajudar a reduzir as perdas de vegetais em todo o mundo.

• Pesquisa Contínua: Continuamos investindo em pesquisa e desenvolvimento para melhorar nossos produtos e enfrentar os desafios em constante evolução do mercado global de alimentos.

 Conclusão: A Linha Veg Oxi é uma inovação transformadora para o agronegócio. Oferecemos soluções sustentáveis que aprimoram a qualidade dos produtos, reduzem as perdas e otimizam recursos. Estamos comprometidos em atender às necessidades dos produtores rurais, cooperativas, agroindústrias, agricultura familiar, redes de supermercados, setor de viticultura e distribuidores de insumos, enquanto expandimos nossa presença global.

Junte-se a nós na busca por um agronegócio mais saudável e eficiente!

 Roseane Bob

Des. Linha Veg Oxi

Dir. Técnica e Gestão Veg Quality Ltda

Tel: +55 11 5194 0325