Avec et Sans

# HydroFresh

## Perte de poids
## Test de comparaison

Mai 2025

# Perte de Poids – Test de comparaison

HydroFresh

Date: Mai 2025

## Aperçu :

Cette étude quantifie la perte de poids due à la déshydratation des produits sans l'utilisation de notre technologie de nébulisation, en comparant les pertes lorsque notre système est appliqué. Nous reproduisons les conditions habituelles que nous préconisons dans les magasins, avec une nébulisation programmée en intervalles de 240 sec. actives et 240 sec. inactives.
Des images sont également fournies pour comparer l'aspect des produits traités et non traités dans les mêmes conditions de températures et de taux d'humidité en magasin.
L'essai et l'évaluation ont été réalisés par une équipe pluridisciplinaire des départements Qualité et Recherche de Samarketing S.L..

## Méthodologie :

5 types d'échantillons de légumes provenant de la même origine et soumis aux mêmes conditions de récolte sont regroupés par paires pour vérifier les variations de poids sur une période de 10 heures et comparer les résultats (*poids initial et poids final de chaque pièce, comme indiqué sur le panneau de la balance*).

Une balance électronique calibrée *Jata, modèle 729-V*, est utilisée (*comme visible sur les photos*).

L'étude présente les variations totales de poids après 10 heures.

**Lieu :** Premià de Dalt, Barcelone

**Température ambiante :** 19,6 °C (*intérieur*)

**Humidité relative** (RH) **:** 56 %

HydroFresh

# Test du poids et Résultats

(*après 10 heures*)

# Pesée (grs.)

HydroFresh

Traité

Non traité

# Pesée (grs.)

HydroFresh

Traité

Non traité

# Pesée (grs.)

HydroFresh

Traité

Non traité

# Pesée (grs.)

HydroFresh

Traité

Non traité

# Pesée (grs.)

HydroFresh

Traité

Non traité

# Poids et Résultats

HydroFresh

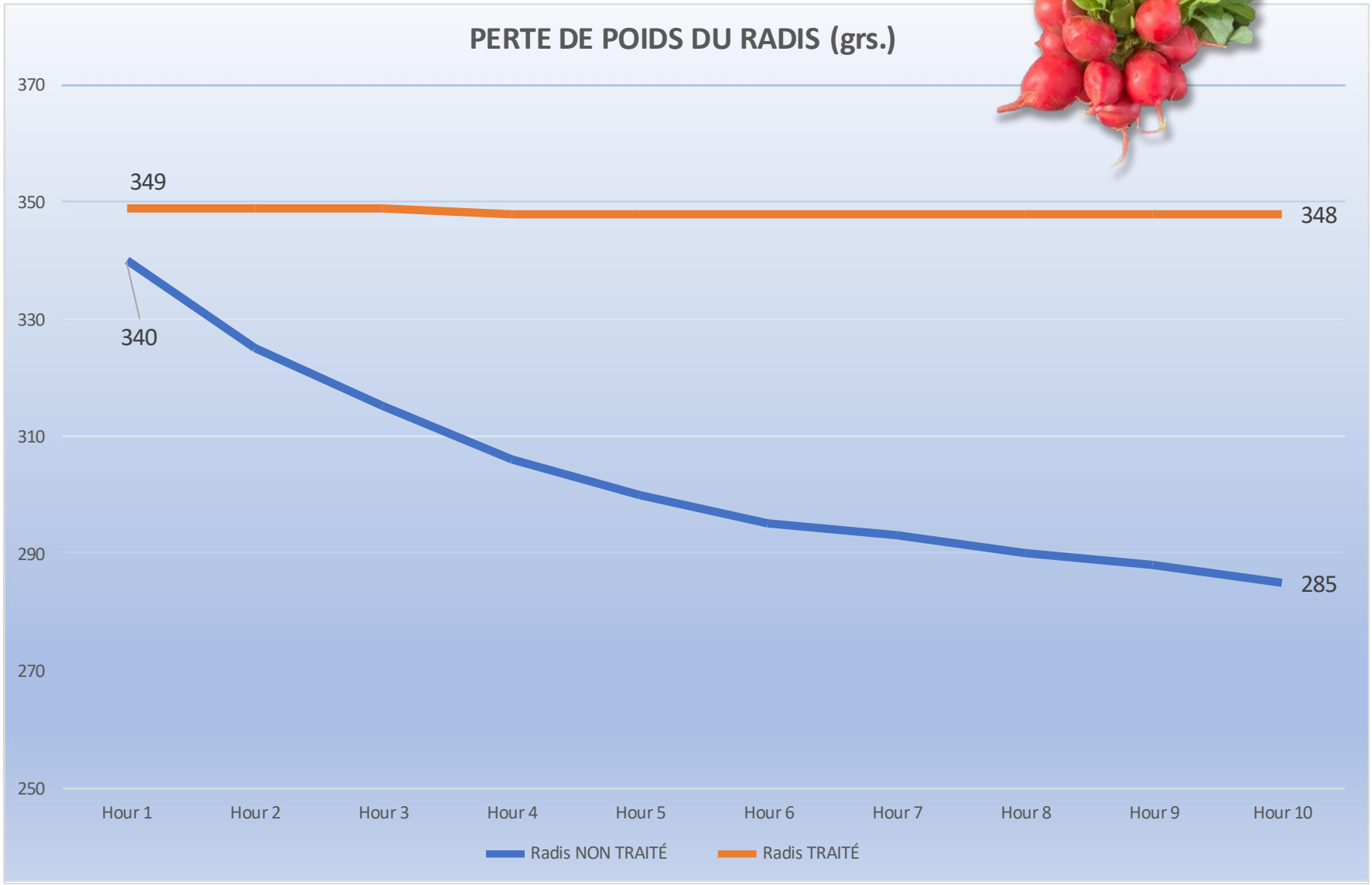
Date: 5/04/2025
Temperature: 19,6ºC
Durée: 10:00 h à 20:00 h
Poids exprimés en Grs..

| | Valeurs ÉCHANTILLONS **TRAITÉS** | | | Valeurs ÉCHANTILLONS **NON TRAITÉS** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PRODUITS** | **POIDS INITIAL** | **POIDS FINAL** | **%** | **POIDS INITIAL** | **INITIAL FINAL** | **%** |
| **RADIS** | **349** | **348** | **-0,29** | **340** | **285** | **-16,18** |
| **CARROTTE** | **773** | **770** | **-0,39** | **830** | **683** | **-17,71** |
| **BETTE** | **619** | **619** | **0,00** | **649** | **541** | **-16,64** |
| **LAITUE** | **483** | **480** | **-0,62** | **525** | **429** | **-18,29** |
| **LAITUE À FEUILLE DE CHÊNE ROUGE** | **319** | **315** | **-1,25** | **306** | **256** | **-16,34** |

| | |
|---|---|
| Perte de poids moyenne dans le groupe **non traité** | -17% |
| Perte de poids moyenne dans le groupe **traité** | **-0,5%** |

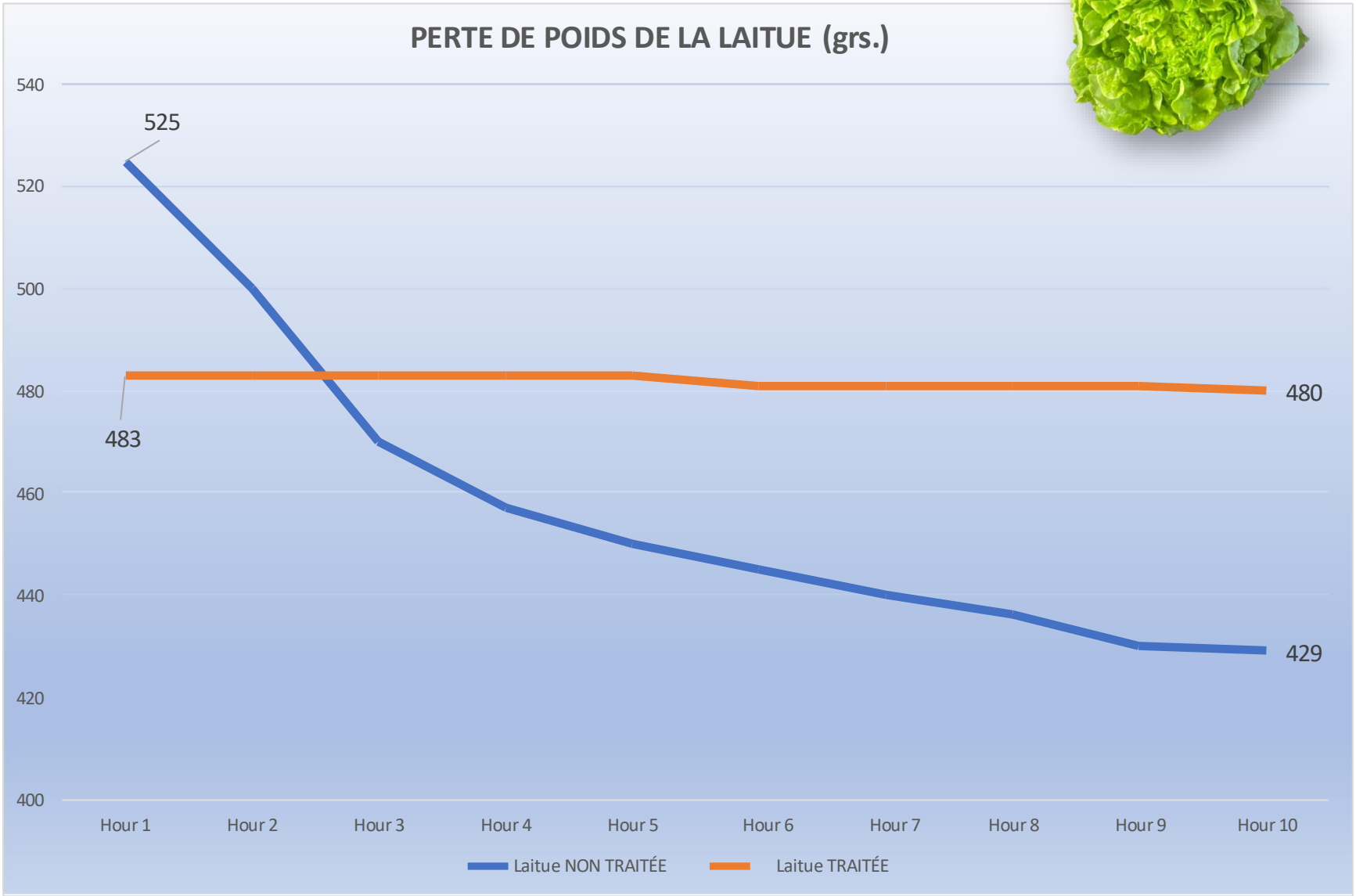
# Tableaux comparatifs de perte de poids :
# **Radis**

HydroFresh



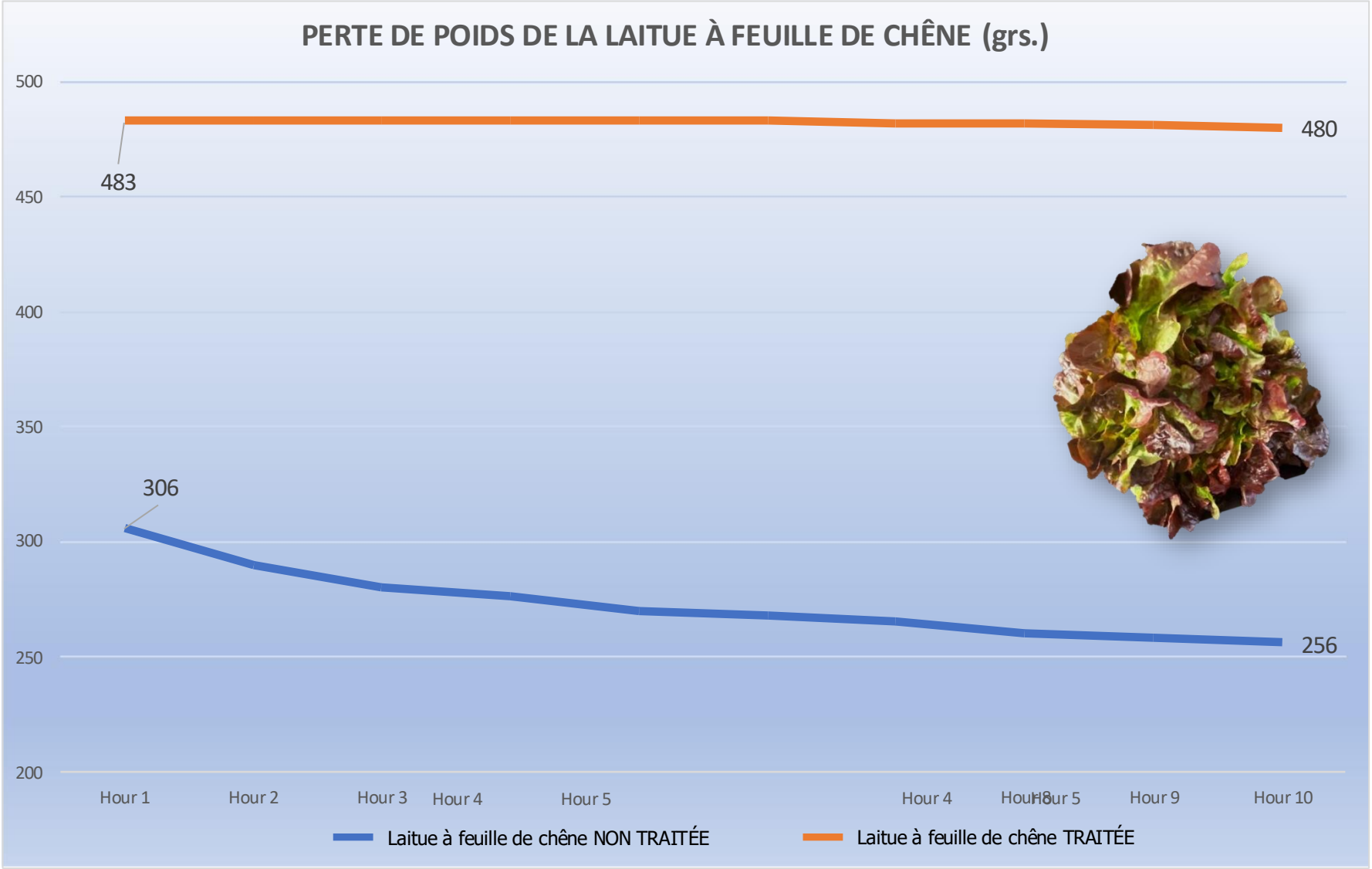
# Tableaux comparatifs de perte de poids :
# **Laitue**

HydroFresh



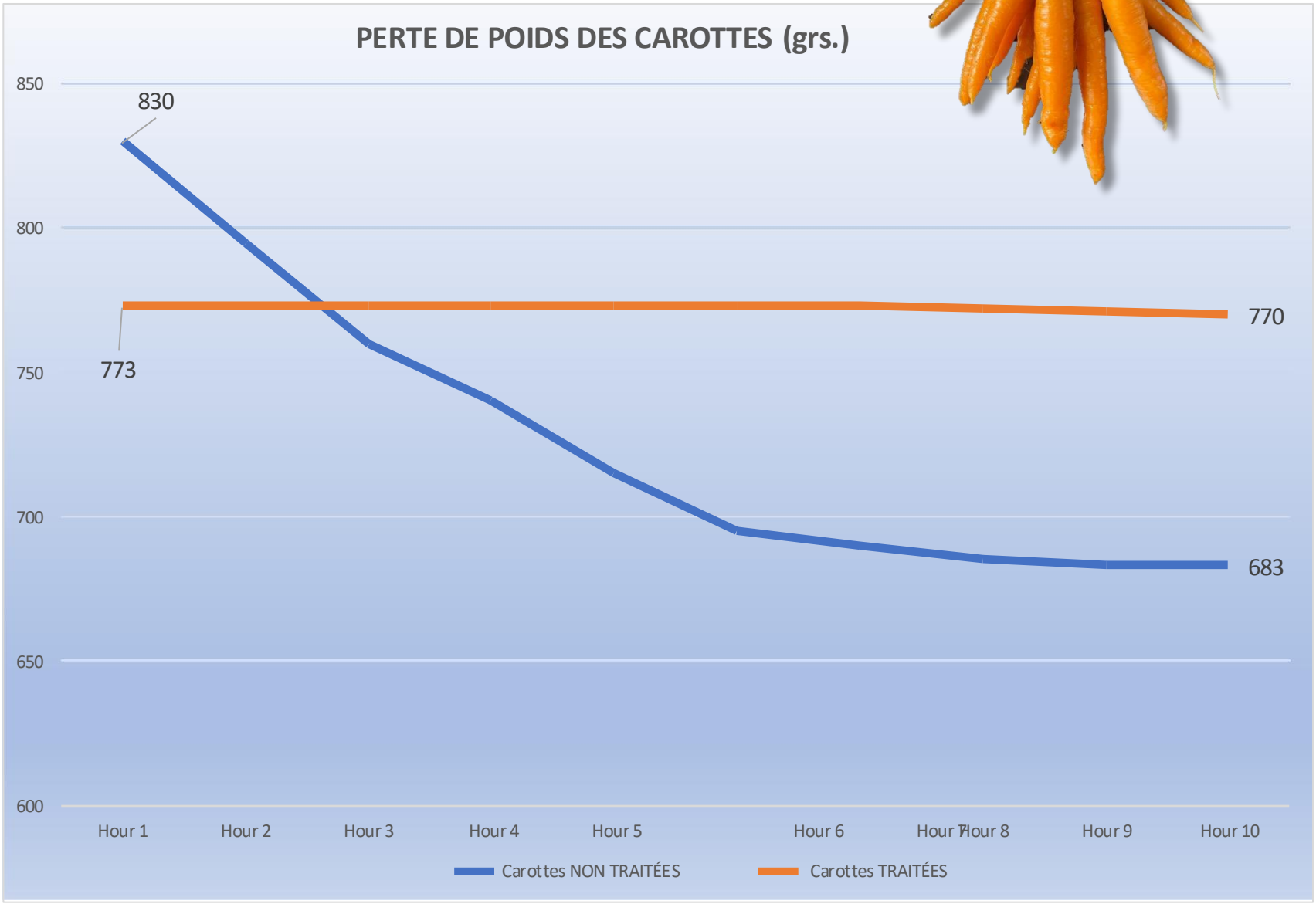
# Tableaux comparatifs de perte de poids :
# **Laitue à feuille de chêne**

HydroFresh



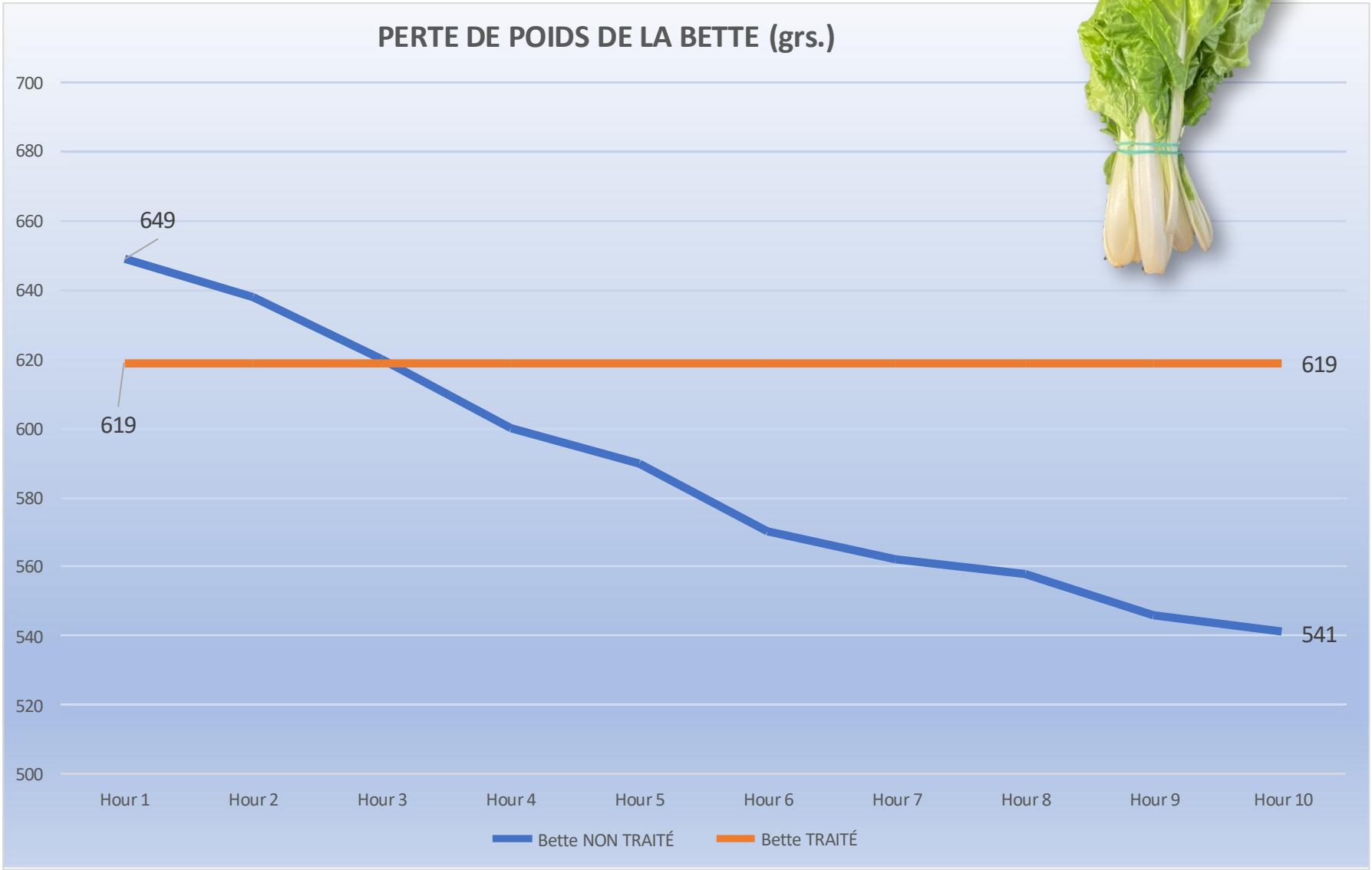
# Tableaux comparatifs de perte de poids :
# **Carottes**

HydroFresh



# Tableaux comparatifs de perte de poids :
# **Bette**

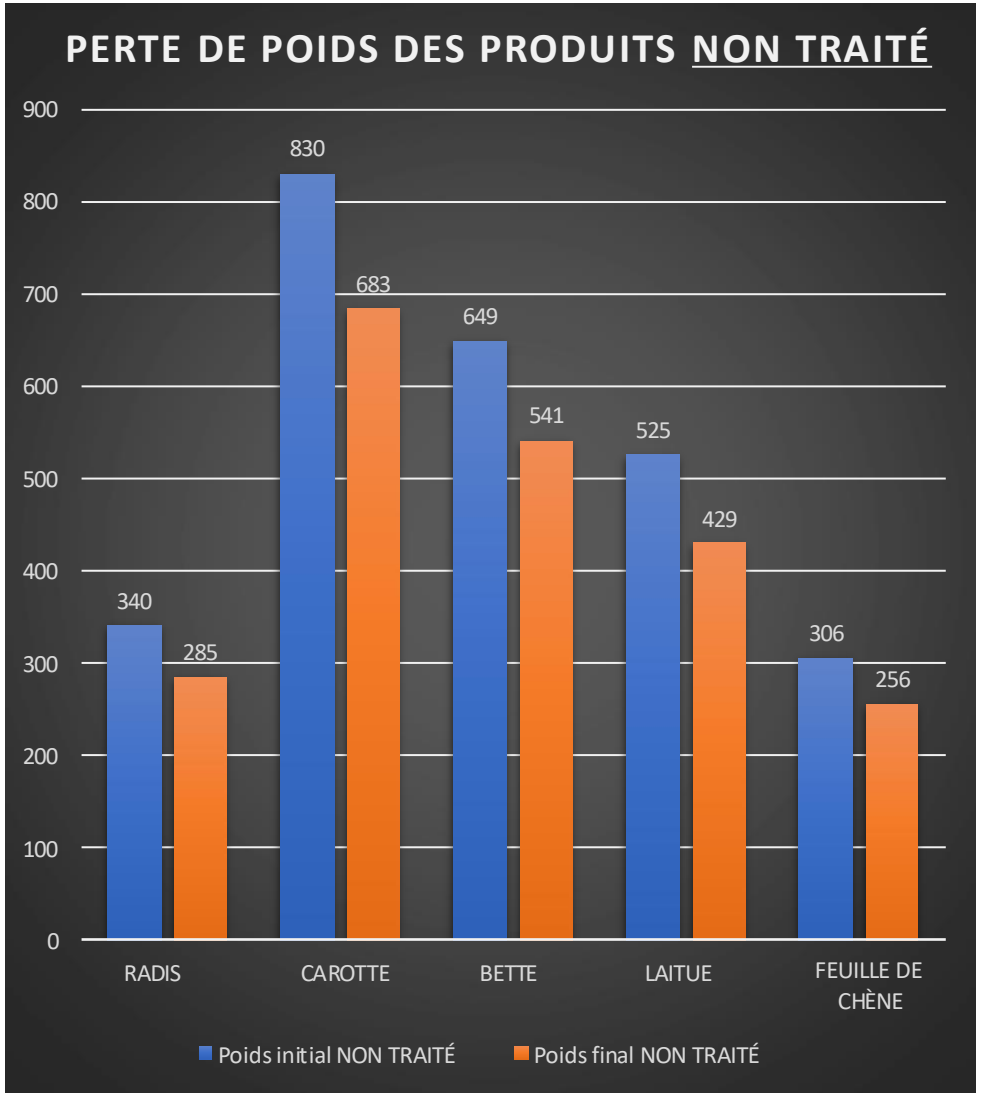
HydroFresh

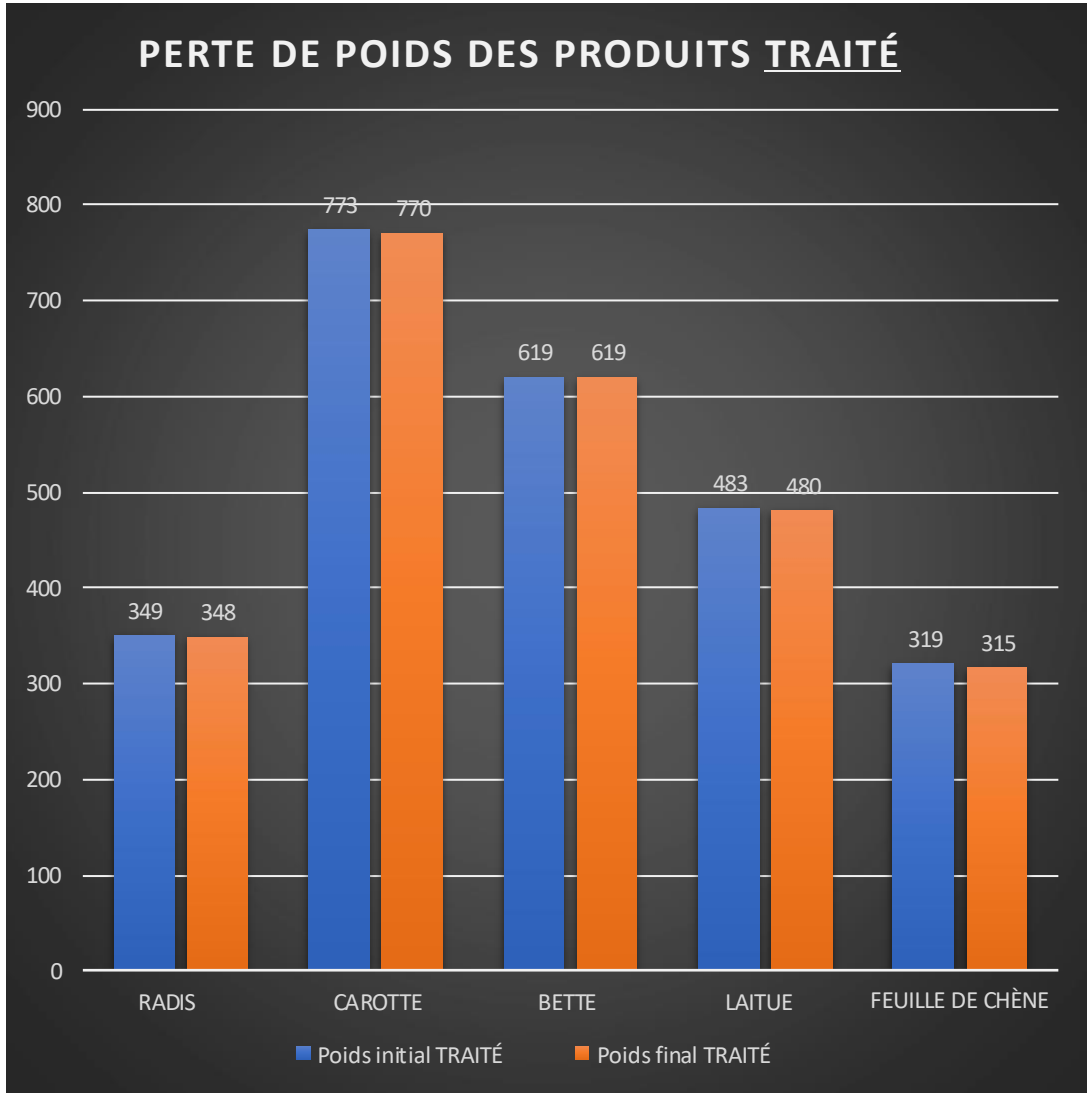


# Graphiques comparatifs *(pertes de poids après 10h)*

HydroFresh

Poids Initial  Poids Final



HydroFresh

# Comparaison de l’aspect des produits testés

(*après 10 heures*)

# Comparaison des aspects (après 10 heures)

HydroFresh

**TRAITÉ**

NON TRAITÉ

# Comparaison des aspects (après 10 heures)

HydroFresh

**TRAITÉ**

NON TRAITÉ

# Comparaison des aspects (après 10 heures)

HydroFresh

**TRAITÉ**

NON TRAITÉ

# Comparaison des aspects (après 10 heures)

HydroFresh

**TRAITÉ**

NON TRAITÉ

# Comparaison des aspects (après 10 heures)

HydroFresh

**TRAITÉ**

NON TRAITÉ

# Comparaison générale des 2 groupes avant et après le test

HydroFresh

## Avant le test

## Après le test

**NON TRAITÉ**

**TRAITÉ**

# CONCLUSIONS DU TEST

1. Nos systèmes de nébulisation Hydrofresh **réduisent la perte de poids de 16,5 %** en moyenne après 10 heures d'exposition en Rayon Frais.

2. Grâce à notre système, l'**aspect attrayant** et la **texture du produit** se conservent nettement plus longtemps, de même que ses qualités organoleptiques et nutritionnelles..

***" Votre client recherche une fraîcheur optimale ! Pas vous?"***

© 2025 HydroFresh, advanced misting systems - Samarketing s.l.

HydroFresh

www.hydrofresh.es

Contact :
info@Hydrofresh.es