La tecnología de deshidratación de Apple va a la In

Detail Introduction :

El jueves 28 de abril, se llevó a cabo una exhibición de manzanas en Bangalore, India, organizada por Departamento de Horticultura del Consejo de Promoción Económica y Cultural India-China (ICECC). E mostró la tecnología de deshidratación de manzanas y se centró en la colaboración entre Beijing y Ba Esta tecnología única de deshidratación se promocionará en esta exposición para conservar mejor la manzanas. Las rodajas de manzana peladas reducen la humedad después del envasado al vacío. Y cu abre el paquete, las rodajas de manzana seca reabsorberán la humedad y se convertirán en rodajas manzana fresca. Esta tecnología única pronto será el futuro de la fruta en rodajas, dijo el director de Bangalore. "Estas frutas envasadas al vacío sin conservantes añadidos se mantienen frescas bajo la in del aire. Esto será atractivo para una ciudad internacional, consciente de la salud y acelerada como Bangalore".

Otro funcionario dijo: "India y China tienen diferentes métodos para cultivar manzanas. El clima es un importante, la temporada de manzanas de la India termina en marzo, mientras que la de China pued extenderse hasta junio. Como resultado, las manzanas chinas tienen una participación del 10 al 12 p de el mercado indio".

Los cultivadores de manzanas de China vendrán a la ciudad para vender sus productos directamente consumidores. El precio de estas manzanas oscilará entre 120 y 180 rupias el kilo.

En la exposición, los representantes chinos y el alcalde de Bangalore discutirán cómo China puede aprovechar los abundantes recursos de mango y banano de Bangalore, y se planificará un programa intercambio entre los productores de mango indios y los productores de manzana chinos. Esta es la exposición a nivel internacional para promover emprendimientos comerciales que se realiza en Bang