

CNTA project code: PE20150822.04

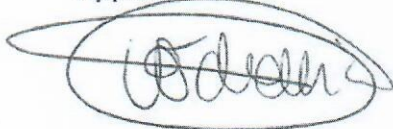
Client: BSH Hausgeräte GmbH
Att: Antje Engstler
Address: Robert-Bosch-Straße 100
D-89537 Giengen

Based on the results obtained in the study of the "Effects of storage conditions on the physiological and microbial responses and quality parameters of different food products", it can be stated that:

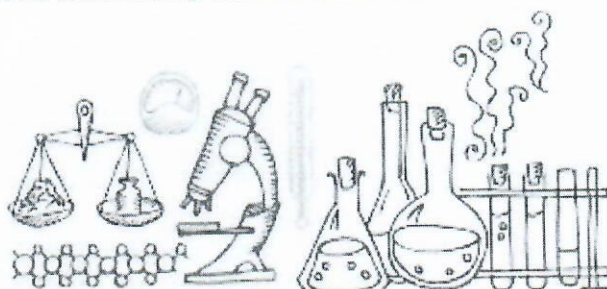
- 1) Shelf-life extension of **carrots** stored at the special drawer of VitaFresh® Plus refrigerator, was up to 2 times than carrots stored at the shelf position. Regarding the storage at VitaFresh® Pro appliance, the proposed shelf-life could be up to three times the period covered by samples stored at the shelf position.
- 2) Shelf-life extension of **red grapes** stored at the special drawer of VitaFresh® Plus refrigerator, was twice that of grapes stored at the shelf position. Regarding the storage at VitaFresh® Pro appliance, the proposed shelf-life could be, approximately, 2.5 times the period covered by samples stored at the shelf position.
- 3) According to the microbial counts during storage of **beef meat**, VitaFresh® Plus refrigerator allows an extension of shelf-life up to 2 times than meat stored at 7°C. In relation to VitaFresh® Pro appliance, the extension achieved is up to three times the period covered by samples stored at 7°C.

These specifications have been met based on data assessed by CNTA. Information reported in this document don't imply that extrapolation to other foodstuffs is a guarantee.

Approved by:



Inés Echeverría / R&D Area Director



No part of this document may be partially reproduced, in any form, without the express written permission of CNTA.

Код проекту CNТА: PE20150822.04

Клієнт: BSH Hausgerate GmbH
Виконавець: Антье Енгстлер
Адреса: Robert-Bosch-Strase 100
D-89537 Giengen

На основі результатів, отриманих під час дослідження «Вплив умов зберігання на фізіологічні та мікробні реакції та параметри якості різноманітних продуктів харчування», можна стверджувати, що:

- 1) Термін придатності моркви, яка зберігалася в спеціальній холодильній висувній шафці VitaFresh Plus був довшим майже вдвічі порівняно із морквою, яка зберігалася просто на поличці. Що ж до збереження в приладі VitaFresh Pro, вказаний термін придатності може втричі перевищувати термін придатності при зберіганні на поличці.
- 2) Подовження терміну придатності червоного винограду, який зберігався в спеціальній холодильній висувній шафці VitaFresh Plus був довшим майже вдвічі порівняно із виноградом, який зберігався просто на поличці. Що ж до збереження в приладі VitaFresh Pro, вказаний термін придатності може бути збільшений до 2,5 разів, порівняно з терміном придатності при зберіганні на поличці.
- 3) Відповідно до кількості мікробів протягом зберігання яловичини, холодильна камера VitaFresh Plus дозволяє подовжити термін придатності до двох разів, порівняно з м'ясом, яке зберігається при температурі 7 °C.

Ці специфікації були отримані на базі даних, отриманих CNТА. Інформація включена в цьому документі не означає, що екстраполяція на інші продукти харчування гарантована.

Схвалено:

[ПІДПИС]

Інес Екеверія/ R&D Регіональний Директор

Цей переклад тексту з англійської мови на українську мову зроблено перекладачем Сбітневою Наталією Володимирівною.



Місто Київ

"19" квітня 2017 року

Особу перекладача встановлено, його дієздатність та кваліфікацію перевірено.

Цим підтверджую
вірність перекладу з англ мови
Директор Агентства Перекладів

The above is a true translation
of the original document made in eng
Director of the Translation Agency
+38 (044) 280 09 29, +38 (067) 503 0 44

