



Purfresh ayuda a productores y exportadores chilenos a seguir siendo competitivos en el mercado global

Las soluciones de gestión de seguridad y de frescura impulsan el valor a través de la cadena de abastecimientos de alimentos al mejorar la seguridad de los alimentos, extender su vida útil y reducir el desperdicio de productos frescos

Fremont, Calif.–25 de agosto de 2010– Purfresh, proveedor de tecnologías limpias que purifican, protegen y preservan nuestros alimentos y el agua, ha anunciado hoy la disponibilidad en Chile de sus soluciones de cadena de frío [Purfresh® Cold Storage](#), [Purfresh Wash](#) y [Purfresh Transport](#), integradas todas con [Intellipur®](#), la herramienta para gestión de información de última generación de la compañía. La combinación de ciencia comprobada, tecnología de información avanzada y aplicación práctica de las soluciones de Purfresh ha demostrado que mantiene la calidad, reduce el uso de químicos, extiende el período de vida útil y mejora la seguridad de los alimentos para ayudar a los productores y exportadores chilenos a mantenerse competitivos y a conservar el valor de los productos frescos que se producen en Chile.

Los consumidores actuales esperan un abastecimiento de productos frescos de alta calidad y seguro durante todo el año. Con el crecimiento del mercado global, la disponibilidad se expande y con ella lo hace el riesgo de contaminación y de descomposición. Estos riesgos son aún mayores debido a la limitada información disponible en cuanto al manejo y a las condiciones de almacenamiento de productos frescos durante su tránsito hacia el mercado. Las soluciones de cadena de frío comprobadas y rentables de Purfresh están diseñadas para ayudar a las empresas en la industria de los productos frescos a mantenerse competitivas mientras se adaptan a un mundo en constante cambio, un mundo que demanda la reducción de desperdicios, una mayor responsabilidad, la disminución del uso de productos químicos agresivos y una exigencia cada vez mayor por que se ofrezcan a los consumidores productos frescos más seguros y de más alta calidad.

“La competencia global está en aumento, y la presión sobre nuestros productores y exportadores locales nunca ha sido tan intensa. Es imprescindible la implementación de tecnologías avanzadas que ayuden a ofrecer productos frescos más seguros y frescos al mercado mundial”, manifestó el Sr. Gustavo Yentzen, de Yentzen Consulting. “Es alentador e igualmente fascinante ver a una compañía como Purfresh diseñar y ofrecer soluciones innovadoras que brindan aplicaciones prácticas, haciendo posible que los productores de productos frescos de Chile se beneficien de las más recientes tecnologías”.

Purfresh Wash ofrece a los empacadores y procesadores una solución rentable para mejorar la seguridad de los alimentos que igualmente reduce o elimina el uso de químicos; Purfresh Cold Storage mantiene los productos frescos y seguros durante el almacenamiento a corto y largo plazo al minimizar la descomposición, controlar la maduración y reducir los patógenos transmitidos por los alimentos; Purfresh Transport promueve llegadas de más alta calidad al mantener la frescura y extender el período de conservación de los productos frescos durante el transporte oceánico; Intellipur ofrece un servicio de software de última generación que incluye

control operativo estricto, análisis de datos basado en Internet, monitoreo de diagnóstico, generación de informes y alarmas automáticas para las soluciones de cadena de frío de Purfresh.

“La ciencia que respalda nuestras soluciones está diseñada para mantener la frescura y ayudar a garantizar la seguridad de los productos frescos consumidos en todo el mundo” afirmó el Sr. David Bouchard, gerente general de Soluciones de Poscosecha y de Transporte de Purfresh. “Nos complace brindar nuestras soluciones avanzadas de cadena de frío a los productores y exportadores chilenos a fin de ayudarlos a mantener y aumentar los ingresos provenientes de las frutas y verduras producidas en Chile”.

Desarrolladas científicamente y libres de residuos en un 100%, todas las tecnologías de cadena de frío de Purfresh utilizan una forma activa de oxígeno —llamada comúnmente ozono— para eliminar moho, hongos, bacterias y virus que se encuentran en el agua, el aire y las superficies, y también para consumir y regular los niveles de etileno. Con certificación orgánica y aprobado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) y la Administración de Drogas y Alimentos (Food and Drug Administration, FDA), el ozono actúa como un desinfectante poderoso que no deja residuos, que inmediatamente vuelve a su estado de oxígeno, sin afectar las características naturales de sabor, textura y olor de los productos. Para el empaque, almacenamiento y envío de productos frescos, las soluciones de Purfresh basadas en la ciencia ofrecen lo que las demás no han logrado: la capacidad de extender la frescura, minimizar la descomposición y reducir los patógenos sin el uso de químicos.

Las soluciones de Purfresh son utilizadas en todo el mundo por productores, empacadores, procesadores, distribuidores, exportadores e importadores para mantener la calidad y promover la seguridad de los productos frescos.

Acerca de Purfresh, Inc.

Purfresh ofrece una amplia variedad de soluciones de tecnología limpia que purifica, protege, y preserva nuestros alimentos y nuestra agua. Las innovadoras aplicaciones de cultivo, los sistemas de lavado de alimentos y las tecnologías de cadena de frío de Purfresh resguardan de forma efectiva los productos frescos antes y después de la cosecha. Nuestras tecnologías de agua purifican y desinfectan productos de consumo, farmacéuticos y embotellados. Al prestar servicios a los consumidores de más de 50 países, Purfresh y sus asociados mundiales ayudan a las compañías como Auvil Fruit Company, Coca-Cola, Fruit Patch, Procter & Gamble, y Safeway a elevar el rendimiento, controlar costos, y mejorar la seguridad y calidad de sus productos. Para obtener más información, visite www.purfresh.com.

Contact:

Connie Bordanaro
510.580.0700 ext. 318
connie@purfresh.com