



Purfresh anuncia resultados de estudio que demuestran la efectividad del ozono para mejorar la seguridad de los alimentos durante el transporte de productos frescos

The National Food Lab, en asociación con Purfresh, demuestra que el ozono reduce la presencia de E. coli, Listeria y Salmonella en hasta un 99,999%

Fremont, Calif., USA—10 de Mayo 2010—Purfresh, un proveedor líder de tecnologías limpias que purifican, protegen y preservan el agua y los alimentos del mundo, anunció hoy importantes resultados obtenidos en recientes investigaciones tercerizadas que demuestran la aplicabilidad y efectividad del ozono como una herramienta para mejorar la seguridad de los alimentos frescos que se transportan a nivel global. Los resultados de la investigación encargada por Purfresh y realizada por The National Food Lab demostraron que la provisión controlada de ozono, una forma activa de oxígeno, dentro de los contenedores de transporte pudo eliminar y controlar la propagación de importantes patógenos transmitidos por los alimentos, como *Salmonella*, en más de un 99,997%; *Listeria monocytogenes*, en más de un 99,999%; y *E. coli* O157:H7, en hasta un 99,9%. Estos resultados se hallaron tanto en la fruta misma como en los cupones de la superficie de los contenedores, y representan notablemente la eficacia del uso del ozono durante el transporte —que normalmente es la etapa de mayor duración de la cadena de suministro alimentaria— para reducir de manera activa los riesgos en la seguridad de los alimentos.

“Innumerables estudios demostraron que el ozono controla las bacterias, el moho, los hongos, los virus y el etileno. Considero que este estudio fue único porque demostró que el ozono también es muy efectivo para matar bacterias dañinas en condiciones similares a las que se encuentran en los contenedores refrigerados para envíos”, comentó el Dr. Dee M. Graham, Ph.D., presidente de R and D Enterprises.

Aproximadamente 70 millones de toneladas de alimentos perecederos fueron transportadas en contenedores refrigerados el año pasado. Durante el transporte, con tiempos de traslado de entre 7 y 50 días, los microorganismos dañinos se pueden multiplicar rápidamente y generar un gran riesgo de contaminación y putrefacción de los alimentos. Purfresh trata estos riesgos de manera única con su solución con tecnología de ozono, [Purfresh® Transport](#), un sistema activo de protección de cargas diseñado científicamente para usar ozono —una forma natural libre de residuos del oxígeno— para controlar la maduración, reducir la descomposición y mejorar la seguridad de los productos frescos durante el transporte, con el objetivo de obtener alimentos más frescos y más seguros.

“Debido a la continua expansión del mercado alimentario global y a los informes cada vez más frecuentes de enfermedades relacionadas con los alimentos, es emocionante y alentador ver que compañías innovadoras como Purfresh emplean soluciones viables comercialmente y sólidas a nivel científico para este importante desafío de la industria”, expresó el Dr. Paul A. Hall, Ph. D., presidente de AIV Microbiology and Food Safety Consultants, LLC. “Creo que realmente encontraron la solución perfecta de transporte al proporcionar un modo de mejorar la seguridad de

los alimentos y mantener la calidad y el valor de los productos frescos que se envían alrededor del mundo sin depender de una gran cantidad de químicos hostiles tradicionales que rápidamente están perdiendo la preferencia de los mercados mundiales”.

“En Purfresh nos concentramos en satisfacer las necesidades de la industria alimentaria global al brindar soluciones innovadoras basadas en la ciencia y fáciles de usar, y al integrarlas con procesos e infraestructuras existentes”, dijo David Cope, presidente y director ejecutivo de Purfresh, Inc. “Nuestra solución Purfresh Transport, que no puede compararse con ningún otro sistema de protección de cargas de la industria, aprovecha de manera única las propiedades potentes y limpias de las formas activas del oxígeno para ayudar a extender la vida útil, minimizar pérdidas, mantener la calidad y mejorar la seguridad de los productos frescos durante todo el trayecto hacia el mercado”.

Disponible para usar en contenedores refrigerados para envíos nuevos y existentes, el sistema Purfresh Transport, cuya patente aún está en trámite, simplemente se “engancha” en un puerto de ventilador para integrarse con el sistema de refrigeración del contenedor. Aprovechando el sistema de flujo de aire existente, la tecnología Purfresh Transport proporciona niveles precisos y de baja dosis de ozono en todo el contenedor, y trata el aire y las superficies para reducir la presencia de microorganismos dañinos que pueden ocasionar enfermedades y descomposición. El sistema controla y ajusta de manera activa los niveles requeridos de ozono a lo largo del viaje, según los cambios en la condición de la carga o del ambiente. Purfresh Transport está disponible a través de las principales compañías de transporte marítimo y se ofrece como un servicio por viaje.

Comprometida a promover la seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro alimentaria, Purfresh también ofrece otras dos soluciones con tecnología de ozono: [Purfresh Cold Storage](#), para conservar la frescura y la seguridad de los productos durante el almacenamiento en depósitos y centros de distribución, y [Purfresh Wash](#), un sistema de enjuague para desinfección de productos frescos que ayuda a los empacadores y procesadores a cumplir con los requisitos para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) y, a la vez, reduce el uso de químicos.

La venta de las soluciones de Purfresh alrededor del mundo está a cargo de la misma empresa y de su red de revendedores autorizados.

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 40 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 [Purfresh](#).

Purfresh, Inc.

Connie Bordanaro
+1 510 580 0700 ext. 318
connie@purfresh.com