



Sielsa instala la solución Purfresh Cold Storage en su nueva bodega de última tecnología en Costa Rica

Purfresh da al servicio la mejor y más grande instalación de almacenamiento en Centroamérica para productos de calidad superior

FREMONT, California y SAN JOSÉ, Costa Rica—**1 de Junio 2010**—Purfresh, proveedor de tecnologías limpias que purifican, protegen y conservan nuestros alimentos y el agua, anunció hoy que Sielsa, la más grande bodega de distribución de productos en Costa Rica, ha integrado tres sistemas de [Purfresh® Cold Storage](#), ambiente de almacenaje frío, como un componente clave de la nueva sofisticada instalación de la compañía. La bodega, que fue dada al servicio en abril, almacenará varios productos entre los que se incluyen bananas, piñas y melones para exportación, así como manzanas, drupas y uvas de mesa importadas. Sielsa instaló la solución Purfresh Cold Storage para reducir el moho y las enfermedades, controlar la maduración y eliminar la contaminación cruzada de productos de una compañía a otra.

“Cuando nos comprometimos a construir un nuevo centro de distribución, nuestro principal objetivo era crear un centro de vanguardia requiriendo soluciones probadas de líderes en la industria que aumentasen la eficiencia, mejorasen la seguridad alimentaria y protegiesen la calidad de los productos”, afirmó ichard Loeb, presidente de Sielsa. “Mediante la instalación del sistema Purfresh Cold Storage, equipado con la solución de software Intellipur, se reafirma nuestro compromiso de ayudar a nuestros clientes a entregar productos frescos con la más alta calidad posible a los consumidores de todo el mundo”.

La tecnología patentada Purfresh Cold Storage garantiza un nivel sin precedentes de la seguridad alimentaria y de la calidad, que combina una solución escalable y de instalación inmediata que genera ozono, específicamente diseñada para ambientes de almacenamiento frío, con la solución de análisis en línea de Purfresh [Intellipur®](#) —un potente servicio de información que incluye sensores ambientales, monitoreo basado en la web, alertas, informes de datos y análisis, así como controles y diagnósticos remotos. Estas tecnologías nuevas y avanzadas permiten a Sielsa regular con eficacia el proceso de maduración y el control de la descomposición en tanto que mantienen la calidad general de la fruta en sus salas de atmósfera controlada.

“Dado el panorama competitivo y la presión que los exportadores e importadores de productos están experimentando actualmente, es esencial que las instalaciones de almacenamiento ofrezcan las tecnologías más avanzadas y las condiciones óptimas para ayudar a entregar el mejor producto al mercado”, expresó el Sr. David Bouchard, director general de postcosecha y soluciones de transporte para Purfresh. “Es un placer trabajar con Sielsa, y nos honra el hecho de que hayan escogido el la solución Purfresh Cold Storage para su nueva y moderna instalación”.

La nueva instalación de Sielsa, que contiene más de 18.000 metros cúbicos de almacenamiento frío con 12 muelles de embarque, se encuentra estratégicamente ubicada a diez kilómetros de Limón, Costa Rica, donde se importa y exporta más del 95 por ciento de los productos de Costa Rica. La mayoría de los productos frescos almacenados en las instalaciones de Sielsa serán enviados a Estados Unidos y Europa. Además de controlar la temperatura, la humedad y proporcionar alertas en tiempo real, Sielsa cuenta con la capacidad de enfriar los productos a temperatura de campo en un lapso de 24 horas.

Recientemente, Purfresh presentó los resultados de una investigación que demostró que el suplemento controlado de ozono en condiciones de almacenaje logró matar y controlar la propagación de importantes patógenos alimentarios tales como la *Salmonella*, en más de 99,997%, *Listeria monocytogenes*, en más de 99,999%, y *E. coli* O157: H7 en hasta un 99,9%.

Acerca de Purfresh, Inc.

Purfresh ofrece una amplia gama de soluciones de tecnología limpia que purifican, protegen y preservan el agua y los alimentos. Las aplicaciones innovadoras para cosecha, los sistemas de lavado de alimentos y las tecnologías de cadena de frío de Purfresh protegen con eficacia los productos frescos, antes y después de la cosecha. Nuestras tecnologías de agua purifican y desinfectan productos farmacéuticos, embotellados y de consumo. Purfresh y sus socios a nivel mundial ofrecen sus servicios en más de 40 países y ayudan a empresas como Auvil Fruit Company, Coca-Cola, Fruit Patch, Procter & Gamble y Safeway a aumentar el rendimiento, controlar los costos y mejorar la seguridad y la calidad de sus productos. Para obtener más información, visite www.purfresh.com.

Contact:

Connie Bordanaro
510.580.0700 ext. 318
connie@purfresh.com