

ELIMINA LA MUFFA VERDE E BLU, LIMITA GLI EFFETTI DELL'ETILENE E PROLUNGA IL TEMPO DI IMMAGAZZINAGGIO

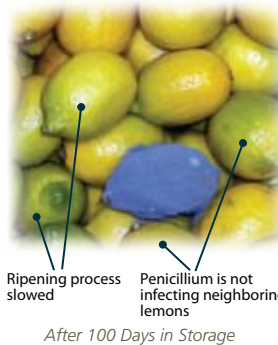
Le necessità di migliorare la sicurezza alimentare, di ridurre la decomposizione e di allungare i tempi di immagazzinaggio senza ricorrere all'utilizzo di agenti chimici, hanno aumentato la domanda di alternative affidabili e sicure come l'ozono. Con il sistema Purfresh per la conservazione frigorifera degli agrumi, i confezionatori e gli operatori possono allungare la vita dei prodotti, ridurre la decomposizione e migliorare naturalmente i processi per la sicurezza alimentare

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

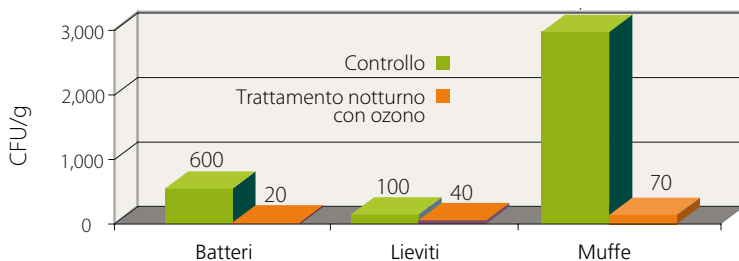
Il sistema Purfresh per la conservazione frigorifera rappresenta per i confezionatori e gli produttori di agrumi un'alternativa sicura e affidabile. Il sistema Purfresh per la conservazione frigorifera distribuisce efficacemente nell'aria ozono gassoso che uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici. Il sistema interrompe naturalmente il processo di sporulazione e limita la maturazione consumando l'etilene presente nei locali di immagazzinaggio.

SICUREZZA ED EFFICACIA OTTIMALI

L'esclusivo sistema Purfresh di controllo a circuito chiuso della concentrazione e il controllo remoto forniscono una certezza d'efficacia e un sistema informativo ottimali. I suoi sensori e il computer incorporato mantengono la concentrazione dell'ozono in un intervallo di +/- 0,01 ppm dal valore stabilito. Il dispositivo include dei sensori di qualità dell'aria, che assicurano costantemente che le concentrazioni di ozono nell'ambiente di lavoro rispettino ampiamente gli standard di sicurezza. Il servizio di controllo remoto consente di registrare costantemente i parametri del sistema e fornisce report dettagliati e avvisi di allarme automatizzati



OZONO GASSOSO: AZIONE RAPIDA E AD AMPIO SPETTRO



Con la conservazione a freddo della Purfresh i batteri e le muffe dei limoni vengono ridotti del 97% in una notte

Source: 2006 Production Lemon Customer

FATTI SALIENTI

Approvato dal Ministero

Biologico certificato

Rallenta la decomposizione
- Uccide i microrganismi sulle superfici e nell'aria
- Limita l'estensione della muffa blu e verde

Limita gli effetti dell'etilene
- incrementa i tempi di immagazzinaggio e di presenza a scaffale

Limita la cross-contaminazione e gli odori

"I nostri clienti vogliono essere sicuri che sia stato fatto ogni sforzo possibile per ridurre gli elementi patogeni del cibo e l'utilizzo di agenti chimici. Il sistema di conservazione frigorifera Purfresh ci permette di fornire questa garanzia e, inoltre, abbiamo notato una riduzione degli scarti e una vita più lunga per le nostre arance Lane Late"

LoBue Bros

PURFRESH COLD STORAGE: AGRUMI

CONFRONTA I VALORI

	IMAZALIL (IMZ) THIABENDAZOLE (TBZ)	OZONO
CONTROLLO DELLE MUFFE	Muffe blu e verdi; possono ricomparire alcune tipologie resistenti di muffe	Tutti le tipologie di muffe. La muffa viene ossidata e non può essere immune all'ozono
CONTROLLO DELL'ETILENE	No	Trasforma l'etilene in acqua e anidride carbonica
RESIDUI SULLA FRUTTA	Si	No
DOSI/APPLICAZIONI	Tipicamente un'applicazione a immersione	L'ozono è applicato continuamente in modo da controllare le muffe e l'etilene costantemente
RISPETTO DELLE REGOLAMENTAZIONI	Gli scarichi devono essere portati via	Non necessita di autorizzazioni. Richiede il rispetto delle normative antincendio

ESEMPIO DI SISTEMA

