



**purfresh**<sup>™</sup>  
Conservazione  
a freddo

UNA SOLUZIONE AMBIENTALE INTELLIGENTE  
PER CONTROLLARE LA MATURAZIONE  
E RALLENTARE IL DETERIORAMENTO

MIGLIORA LA QUALITA'

AUMENTA LA SHELF LIFE

RIDUCE EVENTUALI PERDITE LEGATE AL DETERIORAMENTO

ELIMINA SOSTANZE CHIMICHE SGRADITE

# CONSERVAZIONE A FREDDO PURFRESH

MANTIENE FRESCA LA PRODUZIONE DURANTE LA CONSERVAZIONE SENZA L' UTILIZZO DI SOSTANZE CHIMICHE

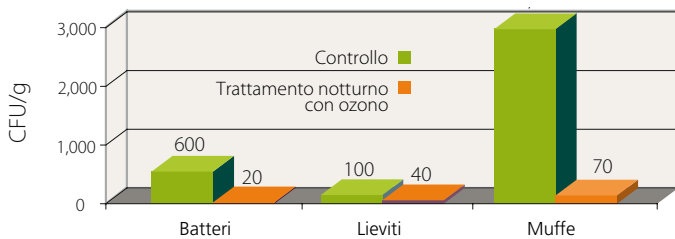
## SOLUZIONI SCIENTIFICHE

I timori legati alla sicurezza del cibo, al controllo dei deterioramenti e delle maturazioni e l'obiettivo di prolungare la shelf life senza dover ricorrere a sostanze chimiche pericolose hanno portato ad un aumento della richiesta di alternative per la conservazione degli alimenti sicure e valide come l'ozono.

La soluzione scientifica brevettata della Purfresh genera ozono dall'ossigeno presente nell'aria del locale e rilascia nell'atmosfera concentrazioni specifiche, definite e a basso dosaggio di ozono gassoso da utilizzare come disinfettante potente ma sicuro nelle stanze di conservazione in atmosfera controllata (CA) o regolare (RA). La conservazione a freddo della Purfresh uccide i microrganismi dell'aria e delle superfici, blocca il processo di sporulazione e consuma etilene prodotto in fase di maturazione.

Dopo aver ossidato i microrganismi, l'ozono ritorna immediatamente ossigeno senza lasciare residui e mantenendo invariati gusto, aspetto e odore del prodotto allo stato naturale. Coltivatori, addetti all'imballaggio, e addetti ai processi produttivi sono ora in grado di prolungare la vita di un prodotto e la sua presenza sul mercato e possono anche diminuire naturalmente le perdite dovute al deterioramento dei prodotti freschi. L'ozono può essere utilizzato singolarmente o come misura complementare insieme a varie tecniche di conservazione dopo la raccolta.

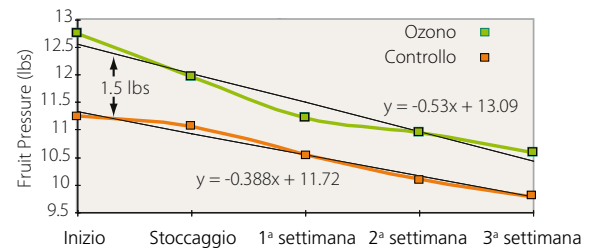
## VELOCE, CONTROLLO AD AMPIO RAGGIO



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

Source: Siliker Labs

## MANTIENE LA PRESSIONE DEI FRUTTI CONTROLLANDO I LIVELLI DI ETILENE



La conservazione a freddo della Purfresh mantiene la pressione dei frutti e guadagna da 6 a 8 settimane di conservazione aggiuntiva per le pere.

Source: USDA, Stemilt, Blue Star

## SOLUZIONE DI DISTRIBUZIONE DELL' OZONO CON CONTROLLO, MONITORAGGIO E SUPPORTO INTEGRATI

La conservazione a freddo della Purfresh include tutto ciò di cui avete bisogno per ottenere una soluzione efficace e sicura senza costi nascosti o imprevisti. La conservazione a freddo della Purfresh fornisce una produzione e una distribuzione controllata di ozono attraverso un generatore di ozono brevettato, dei monitor dell'ozono ed un registratore locale programmato (PLC). Il PLC integrato ed i sensori dell'ozono forniscono un controllo a circuito chiuso che garantisce un'ottima sicurezza ed efficacia. Il monitoraggio centralizzato si ottiene tramite una rete wireless integrata ad una stazione di monitoraggio locale. Il sistema informatico Intellipur™ di Purfresh fornisce una reportistica efficace, eventuali segnali d'allarme ed anomalie e la possibilità di risolvere eventuali problemi via internet in remoto ovunque vi troviate nel mondo.



## INSTALLAZIONE SEMPLICE

L'installazione del sistema di conservazione a freddo della Purfresh è semplice e vi renderà operativi in brevissimo tempo. I generatori vengono installati al muro e collegati ad una presa standard di 220V. La rete integrata wireless elimina i fili tra i generatori e la vostra stazione di monitoraggio locale. I generatori sono raffreddati ad aria, in questo modo si sono eliminati interventi idraulici e problemi di manutenzione che nascono con le soluzioni ad acqua. Un sottosistema di preparazione dell'aria è incluso nel generatore, quindi non sono necessari impianti idraulici per collegarsi a compressori esterni o a camere d'aria.



In questi esempi si nota come tramite la conservazione a freddo Purfresh la Penicillina non infetti il resto della frutta

## PARAGONARE IL VALORE

	CLORO	OZONO
<b>CONTROLLO MUFFA</b>	Rischio di formazione di muffe resistenti	tutti i tipi di muffe; la muffa viene ossidata e non è in grado di resistere all'ozono
<b>CONTROLLO ETILENE</b>	No	trasforma l'etilene in Acqua e biossido di Carbonio (il processo avviene all'esterno della frutta)
<b>RESIDUI DI FRUTTA</b>	Si	No
<b>APPLICAZIONI DOSAGGIO</b>	Di norma un'applicazione impregnante	Applicato costantemente così muffe ed etilene sono tenuti sotto controllo di continuo
<b>CONFORMITA' REGOLAMENTARE</b>	Gli scarti devono essere rimossi	Non sono richieste analisi EPA. Necessita di conformità FIRE CODE

## FATTI SALIENTI

Riduce deterioramento

- uccide microrganismi nell'aria e sulle superfici
- blocca la nidificazione di deterioramento
- interrompe qualsiasi fase di sporulazione

Controllo della maturazione

- regola i livelli di etilene
- prolunga la shelf life e i tempi di conservazione
- controlla la contaminazione di odori
- mantiene la pressione della frutta

Riduce/elimina le sostanze chimiche dopo la raccolta

- riduce/elimina fungicidi
- ideale per cibi organici

USDA e FDA approvati, organici certificati

Analisi e monitoraggio tramite web

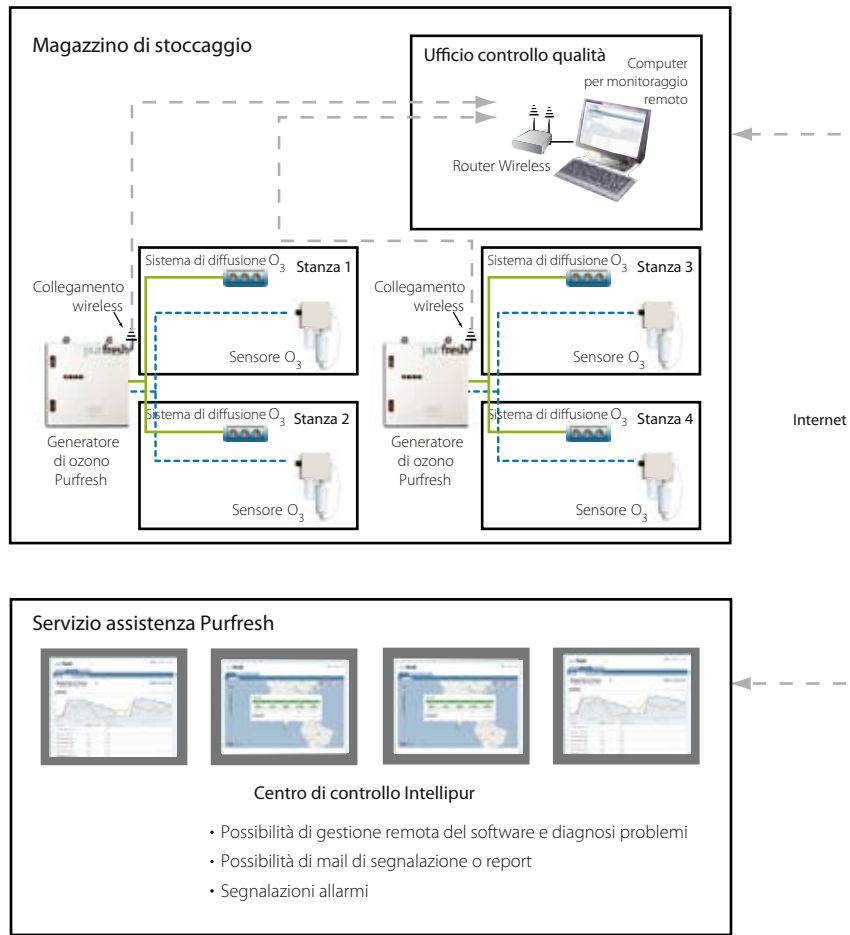
Macchinari affidabili, sicuri e facili da mantenere

Servizio e supporto mondiale

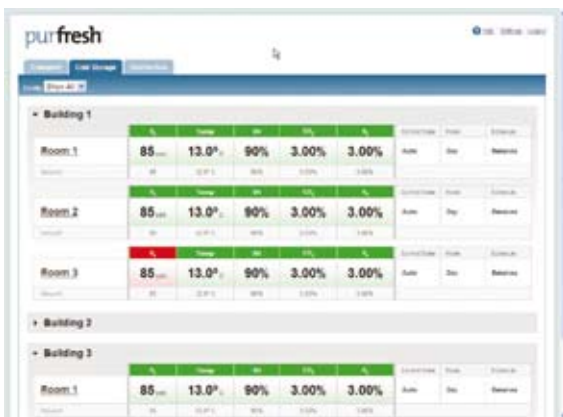
Prodotti ideali:

- ananas
- avocado
- banane
- cedro
- cetrioli
- ciliege
- cipolle
- drupacee
- frutti tropicali
- kiwi
- mango
- meloni
- patate
- peperoni
- pomodori
- uva

## ESEMPIO DI APPLICAZIONE



## PROGRAMMA DI GESTIONE INTELLIPUR



**purfresh**  
Purify, Protect, Preserve.

Purfresh, Inc.  
47211 Bayside Parkway - Fremont, CA 94538  
877-668-0303 - www.purfresh.com

Re-seller, service and assistance for Europe:

**PC**  
POMPEO CATELLI

P.C. di Pompeo Catelli  
via Roma 81 - 22029 Ugiate Trevano  
tel. +39031948737 - info@pompeocatelli.it