



purfresh[™]
Cold Storage

Solução de Atmosfera Inteligente
para Controlar o Amadurecimento
e Reduzir a Deterioração

AUMENTA A QUALIDADE

ELEVA O TEMPO DE VIDA ÚTIL

REDUZ PERDAS RELACIONADAS A DETERIORAÇÃO

ELIMINA PRODUTOS QUÍMICOS INDESEJÁVEIS

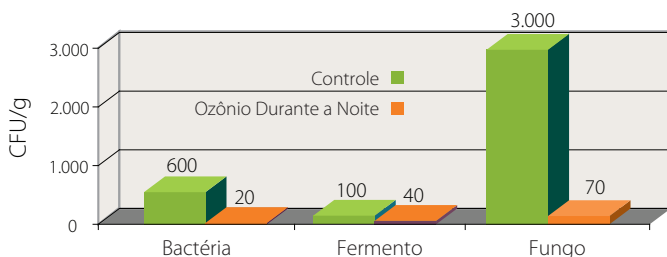
ARMAZENAGEM A FRIO PURFRESH

Mantém a produção agrícola fresca enquanto está armazenada, sem uso de produtos químicos severos

SOLUÇÃO FUNDAMENTADA NA CIÊNCIA

Preocupações com a segurança alimentar, controle de deterioração e amadurecimento, bem como a extensão da vida útil sem depender de produtos químicos prejudiciais, levaram ao aumento da demanda por alternativas de armazenagem de alimentos comprovadamente seguras, como o ozônio. A solução fundamentada na ciência e patenteada da Purfresh gera ozônio a partir do oxigênio no ar no local, e retorna concentrações específicas de ozônio gasoso em baixa dosagem e definidas na atmosfera para uso como um poderoso e seguro desinfetante em depósitos com atmosfera controlada (CA - Controlled Atmosphere) e atmosfera regular (RA - Regular Atmosphere). A Armazenagem a Frio Purfresh elimina microorganismos de superfície e transportados pelo ar, paralisa o processo de esporulação, e consome o etileno produzido pelo amadurecimento. Após a oxidar microorganismos, o ozônio retorna imediatamente ao estado de oxigênio puro, não deixando qualquer resíduo e mantendo o sabor, textura e características de aroma no estado natural do produto. Produtores, embaladores, e processadores estão aptos a prolongar a vida útil e comerciabilidade do produto, bem como reduzir naturalmente perdas por deterioração de produtos agrícolas frescos. O ozônio pode ser utilizado sozinho ou como medida complementar com diversas técnicas de preservação pós-colheita.

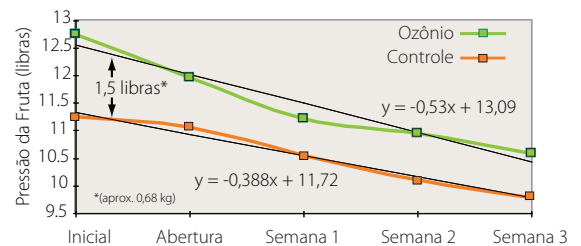
AÇÃO RÁPIDA, CONTROLE DE AMPLO ESPECTRO



Com a Armazenagem a Frio Purfresh, bactérias e fungos são reduzidos em 97% durante a noite em limões.

Fonte: Siliker Labs

MANTÉM A PRESSÃO DAS FRUTAS AO CONTROLAR OS NÍVEIS DE ETILENO



A Armazenagem a Frio Purfresh manteve a pressão das frutas e obteve de 6 a 8 semanas adicionais de armazenagem em peras.

Fonte: USDA, Stemilt, Blue Star

SOLUÇÃO DE OZÔNIO DISTRIBUÍDA COM SUPORTE, MONITORAMENTO E CONTROLE INTEGRADO

A Armazenagem a Frio Purfresh inclui tudo o que é necessário para uma solução de armazenagem de alimentos segura e eficaz, sem custos ocultos ou inesperados. A Armazenagem a Frio Purfresh fornece geração de ozônio distribuída e controle com um gerador de ozônio patenteado, monitores de ozônio e um controle lógico programável (PLC) local. O PLC integrado e os monitores de ozônio fornecem controle de ciclo fechado, que assegura a eficácia e segurança ideais. O monitoramento centralizado é alcançado por meio de uma rede sem fio integrada a uma estação de monitoramento local. O serviço de informática Intellipur™ da Purfresh fornece um diagnóstico de falhas poderoso, informativo, preventivo e remoto em todo o mundo, por meio da Internet.



INSTALAÇÃO SIMPLES

A instalação da solução de Armazenagem a Frio Purfresh é simples e entra em operação rapidamente. Os geradores são montados na parede e conectados em uma tomada padrão de 120V. A rede sem fio integrada elimina os cabos entre os geradores e a estação de monitoramento local. Os geradores são refrigerados a ar, eliminando problemas de bombeamento e manutenção que surgem com soluções refrigeradas a água. Um subsistema de preparação de ar está incluso no gerador, assim, não é necessário bombeamento extra para conexão com um compressor externo ou armazenagem de ar.



Com a Armazenagem a Frio Purfresh, o mofo (Penicílio) não infecta as frutas próximas nesses exemplos.

COMPARAR O VALOR

	DIVERSOS FUNGICIDAS	ARMAZENAGEM A FRIO PURFRESH
CONTROLE DE FUNGOS	Cepas de fungos resistentes poderiam se desenvolver.	Todos os tipos de fungos; o fungo é oxidado e não consegue se tornar resistente ao ozônio.
CONTROLE DE ETILENO	Não	Converte o etileno em água e dióxido de carbono (o processo está fora da fruta.)
RESÍDUO NA FRUTA	Sim	Não
DOSAGEM/ APLICAÇÃO	Tipicamente uma aplicação líquida.	O ozônio é aplicado continuamente, controlando, assim, os fungos e o etileno constantemente.
NORMATIVO INFORMIDADE	A descarga deve ser retirada.	Não é necessária a manutenção de nenhum registro EPA. Conformidade com códigos de incêndio é necessária.

ELEMENTOS CHAVE

Redução de deterioração

- Eliminação de microorganismos de superfície e transportados pelo ar
- Interrupção de alojamento de deterioração
- Paralisação de esporulação

Controle de amadurecimento

- Regulação de níveis de etileno
- Aumento do tempo de vida útil e armazenagem
- Controle de contaminação cruzada de odor
- Manutenção da pressão das frutas

Redução/eliminação de produtos químicos de pós-colheita

- Redução/eliminação de fungicidas
- Ideal para alimentos orgânicos

Aprovado pela USDA e FDA, certificado como orgânico

Monitoramento e informações baseadas na Web (Internet)

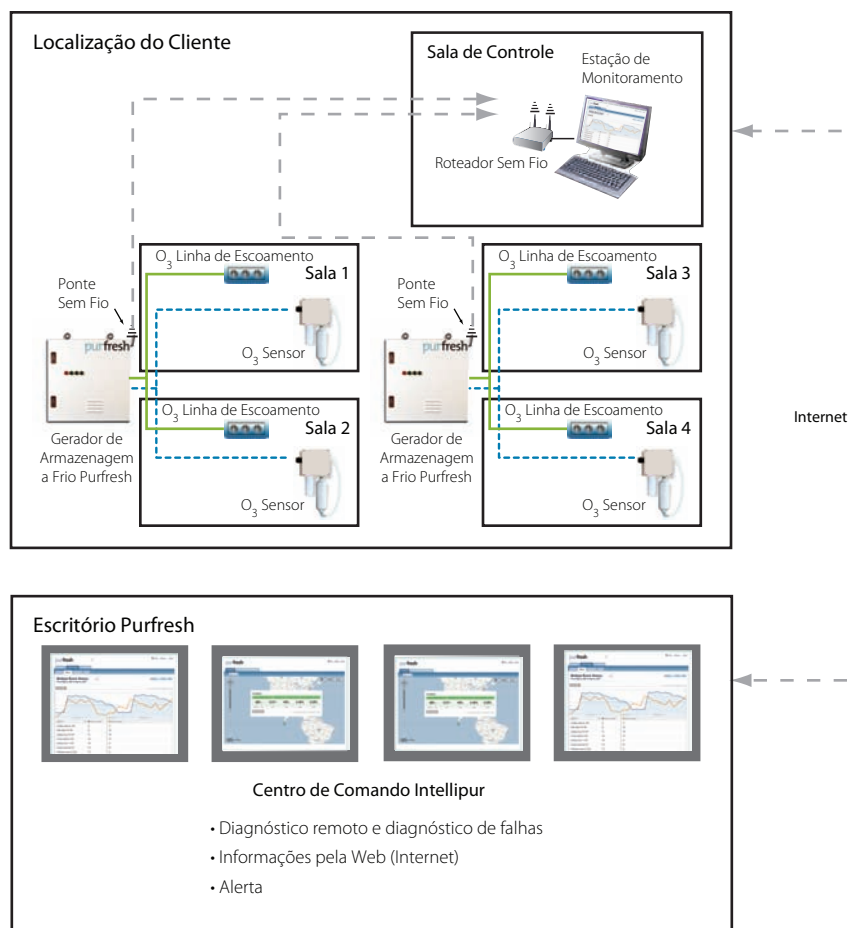
Equipamentos seguros, confiáveis e de fácil manutenção

Atendimento e suporte de nível internacional

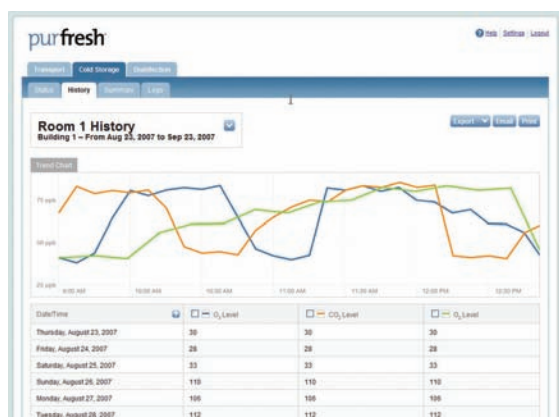
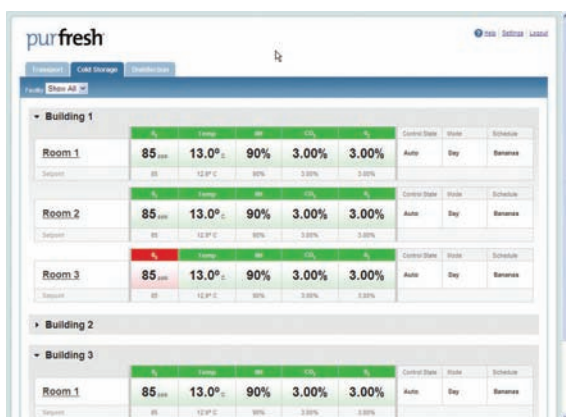
Mercadorias ideais:

- Abacate
- Bananas
- Pequenas frutas
- Frutas Cítricas
- Pepinos
- Uvas
- Kiwi
- Mangas
- Melões
- Cebolas
- Pimentas
- Abacaxis
- Maçãs
- Batatas
- Drupa
- Tomates
- Frutas Tropicais

SISTEMA DE EXEMPLO



SERVIÇO DE INFORMÁTICA INTELLIPUR



purfresh
Purify, Protect, Preserve.

Purfresh, Inc.
47211 Bayside Parkway
Fremont, CA 94538

877-668-0303 (ligação gratuita nos EUA)
510-580-0700 (principal)
510-580-0701 (fax)

www.purfresh.com
info@purfresh.com