

OS DESAFIOS DO TRANSPORTE DO MELÃO

A partir do momento em que é colhido, o melão é suscetível a uma variedade de fungos no caule e na superfície bem como patógenos fúngicos, incluindo cladosporium, geotrichum, rhizopus e alternaria. Além disso, o melão corre o risco de contaminação por patógenos de origem alimentar, e as variedades climatéricas podem ser altamente sensíveis ao etileno. Para ajudar a garantir a entrega com segurança, alta qualidade e longa vida útil longa, é fundamental controlar o crescimento de fungos, maturação lenta e reduzir as populações de patógenos perigosos durante o transporte para o mercado. Infelizmente, a refrigeração padrão dos recipientes (à temperatura ambiente normal) muitas vezes não oferece proteção suficiente, principalmente quando esse transporte é demorado, para prevenir decomposição, manter a pressão e a coloração das frutas e aumentar a segurança alimentar. Com os desafios das limitações da temperatura ambiente normal, os transportadores de melão estão cada vez mais recorrendo ao Purfresh Transport para aumentar o nível de proteção da produção durante o transporte.



O VALOR DO PURFRESH TRANSPORT

Superando consistentemente as alternativas em comparações, o Purfresh® Transport proporciona melhores condições do produto na chegada, mantendo o frescor e aumentando o tempo de permanência dos produtos convencionais e orgânicos na prateleira durante o transporte marítimo. Projetado como um sistema ativo de proteção de carga, o Purfresh Transport é empregado onde os sistemas tradicionais de gerenciamento de ambientes e antimicrobianos estão aquém das expectativas em relação ao monitoramento e gerenciamento ativo do ambiente no interior do contêiner do navio frigorífico durante toda a viagem. Oferecendo uma combinação incomparável de controle de maturação superior com prevenção de deterioração totalmente livre de resíduos e segurança de alimentos aprimorada, o Purfresh Transport é uma solução ideal para o transporte de produtos propensos à deterioração ou sensíveis ao etileno. Com a Purfresh, o valor é acrescentado rapidamente:

- Prolongando a vida na prateleira, agrega valor ao produto tanto para o consignatário como também para o varejista.
- Diminuindo o desperdício, aumenta o retorno e reduz os custos de processamento de indenizações.
- Conservar o frescor dos produtos em longas distâncias possibilita o uso de transporte marítimo para alcançar e desenvolver novos mercados.

DESTAQUES

Mantém o frescor, sabor, a cor, a firmeza e o aroma no período pós-colheita.

Aumenta a vida na prateleira

Controla os fungos

- Mata os micro-organismos que se alojam na superfície e em suspensão
- Interrompe a aglomeração de micro-organismos
- Interrompe a esporulação
- Não deixa resíduos

Controla o amadurecimento ao mesmo tempo que consome e regula o etileno

Oxida bactérias e vírus em suspensão e que se alojam na superfície

Aprovado pelo USDA e FDA

Certificação do USDA para produtos orgânicos

Atende às diretivas relacionadas com a diminuição de resíduos químicos

Aumenta a segurança alimentar

Monitoramento disponível de carga durante a viagem

Maior valor



Menos desperdício

Maior vida útil na prateleira

Evita-se o processamento de solicitações

Menor degradação de nível

Redução de reembalagem



Maior comerciabilidade

VALOR MAIOR: \$\$

Resultados da experiência de armazenamento de 30 dias.



Ambiente de ozônio; fungos não detectados.



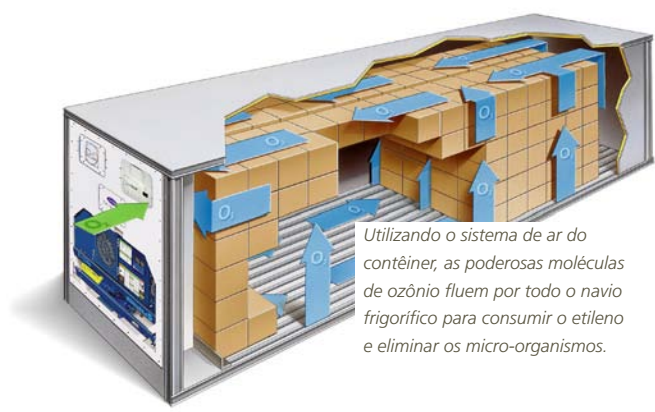
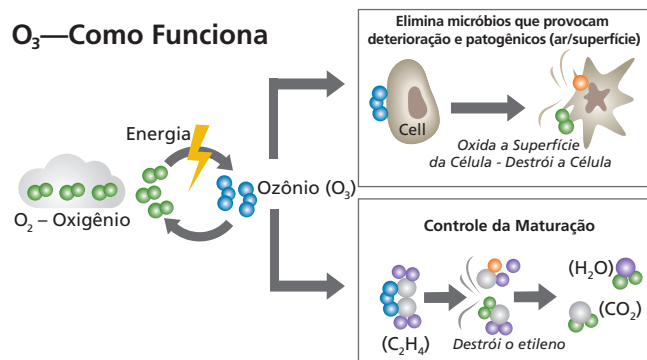
Ambiente normal; presença de fungos.



COMO FUNCIONA?

Cientificamente desenvolvido como um sistema de proteção de carga ativa, o Purfresh Transport é a única solução do setor comprovadamente eficaz para controlar o amadurecimento, diminuir a deterioração e melhorar a segurança alimentar sem a utilização de produtos químicos. Sua tecnologia com patente pendente utiliza uma forma ativa de oxigênio, normalmente chamada de ozônio, para eliminar fungos, leveduras, bactérias e vírus no ar e em superfícies bem como consumir e regular os níveis de etileno. Certificado para produtos orgânicos e aprovado pelo USDA e pela FDA, o ozônio age como um desinfetante poderoso livre de resíduos que imediatamente volta ao estado de oxigênio, deixando o estado natural do paladar, textura, odor e características dos produtos.

Para maximizar a eficácia, a tecnologia Purfresh é facilmente integrada à unidade de refrigeração do contêiner para controlar com precisão e distribuir uniformemente as moléculas de ozônio em toda a carga. Além disso, o sistema monitora ativamente e ajusta os níveis de ozônio durante toda a viagem com base nas mudanças de estado da mercadoria ou do ambiente. Comprovado e de ótima relação custo-benefício, o Purfresh Transport oferece uma solução exclusiva de abordagem livre de produtos químicos para aumentar a vida nas prateleiras, minimizando o desperdício e mantendo a qualidade do produto fresco durante o transporte marítimo de longo alcance.



COMPARE O VALOR DO MELÃO

	PURFRESH TRANSPORT	AMBIENTE NORMAL
REDUZ ATIVAMENTE A ESPORULAÇÃO DO MOFO/FUNGO	Sim	Não
CONSUME/DESTRÓI O ETILENO	Sim	Não
DESINFETA O CONTÊINER (MICRÓBIOS E ODOR)	Sim	Não
REDUZ AS BACTÉRIAS E VÍRUS PATOGÊNICOS PARA AUMENTAR A SEGURANÇA ALIMENTAR	Sim	Não

Purfresh, Inc.
 47211 Bayside Parkway
 Fremont, CA 94538

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

www.purfresh.com
 info@purfresh.com

