



A demanda global por produtos frescos, como os cítricos, continua a crescer em índice acelerado e oferece oportunidades significativas para importadores e exportadores atingirem mercados maiores. Infelizmente, na medida em que os mercados se expandem, aumentam também as distâncias de transporte e o tempo para comercializar o produto. Enquanto os produtos frescos estão em trânsito, há real diminuição da vida na prateleira e aumenta o risco de desenvolver mofo e deterioração por rápido amadurecimento. Pesquisas mostram que importadores e exportadores perdem até 30% de produto fresco por causa de amadurecimento e giro durante o transporte. Esses desafios, somados ao aumento da demanda pelo consumidor por produtos percebíveis seguros, livre de produtos químicos, levaram a indústria a buscar alternativas como o Purfresh[™] Transport para manter a qualidade durante o transporte.

PURFRESH TRANSPORT: MANTÉM O PRODUTO FRESCO E SEGURO

Consistentemente as alternativas funcionam melhor quando as comparamos, verificamos que o Purfresh Transport resulta em melhores condições do produto na chegada, mantendo o frescor e aumentando, assim, a vida na prateleira durante o transporte marítimo. A Purfresh se sobressai onde os sistemas de gerenciamento ambiental tradicional e antimicrobianos falham, fornecendo uma combinação inédita de controle superior do amadurecimento com prevenção de deterioração 100% sem resíduos, conseguindo, dessa forma, aumentar a segurança do alimento. Sendo a única solução de gerenciamento de ambiente ativa da indústria, baseada somente em ozônio, o Purfresh Transport monitora constantemente e gerencia dinamicamente o ambiente interno do contêiner durante todo o percurso – permitindo que os produtos sejam embarcados mesmo no caso de frutas e vegetais altamente sensíveis e por longas distâncias. Os benefícios do Purfresh Transport são claros:

- Prolonga a vida na prateleira, agrega valor ao produto tanto para o consignatário como também para o varejista.
- Diminui o desperdício, aumenta o retorno e reduz os custos causados por processo de reclamações.
- Manter o frescor mesmo em distâncias maiores permite aos importadores/exportadores a atingir e desenvolver novos mercados.

COMO FUNCIONA?

O Purfresh Transport — cientificamente projetado como um sistema de gerenciamento ativo do ambiente — é a única solução comprovadamente eficaz para controlar o amadurecimento e diminuir a deterioração dos produtos sem a utilização de produtos químicos. Sua tecnologia patenteada utiliza poderosas moléculas de ozônio para eliminar definitivamente mofo, fermentações e bactérias em suspensão e que se acumulam nas superfícies em até 99% ao mesmo tempo em que consome e regula os níveis de etileno. Depois de fazer seu trabalho, o ozônio se transforma imediatamente em oxigênio puro, deixando as características de sabor, textura e odor do produto em sua condição natural. Para otimizar o ambiente do contêiner durante todo o percurso, o Purfresh Transport reage inteligentemente às mudanças da concentração orgânica da carga (como concentrações microbianas e níveis de etileno) e muda as condições ambientais (como temperatura). Único na indústria, o Purfresh Transport tem o que nenhuma outra solução oferece — uma aproximação isenta de produtos químicos que estende a vida na prateleira, diminuindo o desperdício, aumentando a segurança do alimento e ainda mantendo a qualidade do produto fresco durante o transporte de longo percurso.

DESTAQUES

Mantém o frescor, sabor, consistência e aroma no período pós-colheita.

Aumenta a vida na prateleira

Controla a deterioração

- Elimina totalmente os microorganismos em suspensão e os que se alojam na superfície
- Interrompe a aglomeração de microorganismos
- Interrompe a esporulação
- Não deixa resíduos

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

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

É superior a CA e MA

Aprovado pela USDA e FDA

Certificação de Produtos Orgânicos

Monitoramento de Proteção de Carga (LPM[™]) disponível

BENEFÍCIOS

Aumenta a possibilidade de comercialização

Diminui o desperdício e evita a reembalagem

Diminui a quantidade de reclamações

Ajuda a atingir e desenvolver novos mercados

Satisfaz as diretivas relacionadas à diminuição dos resíduos de produtos químicos

Aumenta a segurança dos produtos alimentícios



Usando o sistema de ar do contêiner, poderosas moléculas de ozônio fluem e consomem o etileno, eliminando completamente os microorganismos.



COMPARE O VALOR AGREGADO NO CASO DE DRUPAS

	PURFRESH TRANSPORT	CA DE INJEÇÃO A GÁS
REDUZ A DETERIORAÇÃO/ELIMINA AS BACTÉRIAS, FERMENTAÇÕES E MOFO	<input checked="" type="checkbox"/>	
CONTROLA O AMADURECIMENTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ELIMINA TOTALMENTE POPULAÇÕES MICROBIANAS E REFORÇA A SEGURANÇA DO PRODUTO	<input checked="" type="checkbox"/>	
DESINFETA O CONTÊINER (MICRÓBIOS E ODOR)	<input checked="" type="checkbox"/>	
FUNCIONA TANTO EM CONTÊINERES NOVOS COMO NOS ANTIGOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Requer contêineres vedados, que têm disponibilidade limitada</i>



COMPARE O VALOR AGREGADO NO CASO DE MIRTILOS

	PURFRESH TRANSPORT	CA DE INJEÇÃO A GÁS
REDUZ A DETERIORAÇÃO/ELIMINA AS BACTÉRIAS, FERMENTAÇÕES E MOFO	<input checked="" type="checkbox"/>	
CONTROLA O AMADURECIMENTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ELIMINA TOTALMENTE POPULAÇÕES MICROBIANAS E REFORÇA A SEGURANÇA DO PRODUTO	<input checked="" type="checkbox"/>	
MANTÉM A QUALIDADE DE FRUTAS COM BAGAS (POR EXEMPLO, MORANGO, AMORA) (FICAM BONITAS, NÃO ENCOLHEM E FICAM FIRMES)	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Pode intensificar a desidratação e o amolecimento</i>
NÃO HÁ IMPACTO NO SABOR	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Alto teor de CO₂ pode prejudicar o sabor</i>
DESINFETA O CONTÊINER (MICRÓBIOS E ODOR)	<input checked="" type="checkbox"/>	
FUNCIONA TANTO EM CONTÊINERES NOVOS COMO NOS ANTIGOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Requer contêineres vedados, que têm disponibilidade limitada</i>



COMPARE O VALOR AGREGADO NO CASO DE UVAS

	PURFRESH TRANSPORT	SUPORTES DE SO ₂
REDUZ A DETERIORAÇÃO/ELIMINA AS BACTÉRIAS, FERMENTAÇÕES E MOFO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
O ÍNDICE DE RESÍDUO NAS FRUTAS É NULO	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Alérgeno</i>
NÃO HÁ IMPACTO NO SABOR	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Sabores prejudicados pelo SO₂</i>
TRATAMENTO CONTÍNUO DURANTE TODO O PERCURSO	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Suportes de liberação simples ou dupla permitem aplicação em dose restrita por período de tempo determinado</i>
NÃO CAUSA IMPACTO AO MEIO AMBIENTE	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Disposição dos suportes pós-transporte</i>
POSSUI CERTIFICADO DE USO EM PRODUTOS ORGÂNICOS	<input checked="" type="checkbox"/>	

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

purfresh[®]
Purify, Protect, Preserve.