



purfresh[™]
Cold Storage

Η έξυπνη Ατμόσφαιρα
για τον Έλεγχο της Ωρίμανσης
και τη Μείωση της Αποσύνθεσης

ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΧΡΟΝΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

ΜΕΙΩΣΗ ΤΩΝ ΖΗΜΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΟΣΥΝΘΕΣΗ

ΕΞΑΛΕΙΨΗ ΑΝΕΠΙΘΥΜΗΤΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ

PURFRESH COLD STORAGE

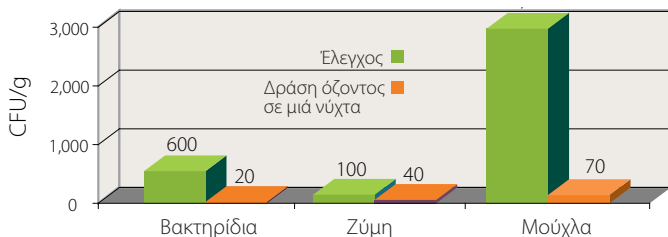
Διατηρεί τα προϊόντα φρέσκα κατά την αποθήκευση, χωρίς τη χρήση ισχυρών χημικών.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΛΥΣΗ

Οι ανησυχίες σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, τον έλεγχο της αποσύνθεσης και της ωρίμανσης καθώς και την επιμήκυνση της ζωής των προϊόντων, χωρίς την εξάρτηση από επιβλαβή χημικά, έχουν αυξήσει την ανάγκη για αποδεδειγμένες, ασφαλείς εναλλακτικές λύσεις αποθήκευσης βασισμένες στο όζον.

Η πατενταρισμένη, επιστημονική λύση της Purfresh δημιουργεί όζον από το οξυγόνο του αέρα στον χώρο της εγκατάστασης και εκλύει στην ατμόσφαιρα προκαθορισμένες, μικρές δόσεις συγκεντρώσεων αερίωδου όζοντος, το οποίο χρησιμοποιείται ως ισχυρό αλλά ταυτόχρονα ασφαλές απολυμαντικό σε χώρους ελεγχόμενης ατμόσφαιρας (CA) και συμβατικούς ψυκτικούς θαλάμους (RA). Το Purfresh Cold Storage σκοτώνει τους μικροοργανισμούς που βρίσκονται στον αέρα και στην επιφάνεια, σταματάει τη διαδικασία πολλαπλασιασμού με σπόρια και διασπάζει το αιθυλένιο που παράγεται κατά τη διαδικασία ωρίμανσης. Μετά την οξειδωση των μικροοργανισμών, το όζον αμέσως μετατρέπεται σε καθαρό οξυγόνο, χωρίς να αφήνει πίσω του κατάλοιπα ή να αλλοιώνει τη φυσική γεύση, υφή και μυρωδιά του προϊόντος. Οι καλλιεργητές, συσκευαστές και μεταποιητές των προϊόντων έχουν τη δυνατότητα να ενισχύσουν τη διάρκεια ζωής και την εμπορευσιμότητα του προϊόντος καθώς και να μειώσουν με φυσικό τρόπο τις ζημιές που προκαλούνται λόγω της αποσύνθεσης των φρέσκων προϊόντων. Το όζον μπορεί να χρησιμοποιηθεί από μόνο του ή ως συμπληρωματικό μέτρο σε συνδυασμό με άλλες τεχνικές συντήρησης μετά τη συγκομιδή.

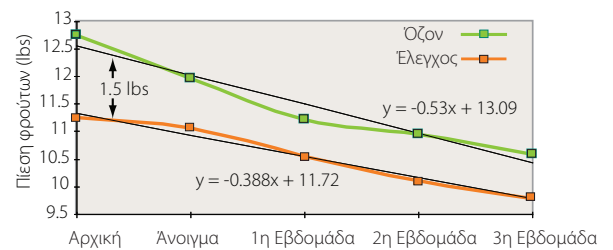
ΤΑΧΥΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΥΡΕΟΣ ΦΑΣΜΑΤΟΣ



Με τη λύση Cold Storage της Purfresh τα βακτηρίδια και η μούχλα μειώθηκαν στα λευόνια κατά 97% σε μία νύχτα.

Πηγή: Siliker Labs

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΜΕΣΩ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ ΑΙΘΥΛΕΝΙΟΥ



Το Cold Storage της Purfresh διατήρησε την πίεση των φρούτων και επέκτεινε τον χρόνο αποθήκευσης των αχλαδιών κατά 6 με 8 εβδομάδες.

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ, Stemilt, Blue Star

ΛΥΣΗ ΚΑΤΑΝΕΜΗΜΕΝΟΥ ΟΖΟΝΤΟΣ ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΕΛΕΓΧΟ, ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το Cold Storage της Purfresh περιλαμβάνει όλα όσα χρειάζεστε ώστε να έχετε μια αποτελεσματική και ασφαλή λύση για την αποθήκευση των τροφίμων, χωρίς κρυφά ή απρόβλεπτα έξοδα. Η λύση Cold Storage της Purfresh παρέχει τη δυνατότητα παραγωγής και ελέγχου κατανεμημένου όζοντος χάρη στην πατενταρισμένη μονάδα παραγωγής όζοντος, τις θόνες ελέγχου όζοντος καθώς και τον τοπικό προγραμματιζόμενο λογικό ελεγκτή (PLC). Ο ενσωματωμένος PLC και οι θόνες ελέγχου παρέχουν έλεγχο κλειστού βρόχου ο οποίος διασφαλίζει τη βέλτιστη ασφάλεια και αποτελεσματικότητα. Ο κεντρικός έλεγχος επιτυγχάνεται μέσω ενός ασύρματου δικτύου ενσωματωμένου σε ένα σύστημα τοπικής παρακολούθησης. Η λειτουργία IntelliPur™ της Purfresh παρέχει ισχυρές υπηρεσίες αναφοράς και ειδοποίησης καθώς και απομακρυσμένης ανίχνευσης και αποκατάστασης βλαβών όπου και αν βρίσκεστε παγκοσμίως, μέσω του διαδικτύου.



ΑΠΛΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση της λύσης Cold Storage της Purfresh είναι απλή και η λειτουργία της ξεκινά σχεδόν άμεσα. Οι μονάδες παραγωγής τοποθετούνται στον τοίχο και συνδέονται με μια τυπική πρίζα των 220V. Η ενσωματωμένη ασύρματη δικτύωση εξαλείφει τα καλώδια μεταξύ των μονάδων παραγωγής και του τοπικού σταθμού παρακολούθησης. Οι μονάδες παραγωγής είναι αερόφυκτες, εξαλείφοντας έτσι προβλήματα που σχετίζονται με τις λύσεις υδρόψυξης όπως θέματα σωληνώσεων και συντήρησης. Στη μονάδα παραγωγής συμπεριλαμβάνεται ένα υποσύστημα παραγωγής αέρα και συνεπώς δεν απαιτείται επιπλέον σωλήνωση για σύνδεση με εξωτερικό συμπιεστή ή με το σύστημα εξαερισμού.



Με το Cold Storage της Purfresh το πενικίλλιο δεν επηρεάζει τα γεινιάζοντα φρούτα στα παραπάνω παραδείγματα.

ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

	ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΥΚΗΤΟΚΤΟΝΑ	PURFRESH COLD STORAGE
ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΟΥΧΛΑΣ	Ενδεχόμενη ανάπτυξη ανθεκτικών στελεχών μούχλας.	Όλοι οι τύποι μούχλας. Η μούχλα οξειδώνεται και δεν μπορεί να αναπτύξει ανθεκτικότητα στο όζον.
ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΙΘΥΛΕΝΙΟΥ	Όχι	Μετατρέπει το αιθυλένιο σε νερό και διοξείδιο του άνθρακα (η διαδικασία πραγματοποιείται έξω από το φρούτο).
ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΣΤΟ ΦΡΟΥΤΟ	Ναι	Όχι
ΔΟΣΗ/ΕΦΑΡΜΟΓΗ	Συνήθως η εφαρμογή γίνεται μέσω καταιονισμού.	Η εφαρμογή του όζοντος είναι αδιάκοπη, ελέγχοντας έτσι συνεχόμενα τη μούχλα και το αιθυλένιο.
ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ	Οι εκκενώσεις πρέπει να απομακρύνονται με συγκεκριμένο τρόπο.	Δεν απαιτείται καταγραφή στοιχείων από τον Οργανισμό Προστασίας Περιβάλλοντος των ΗΠΑ. Απαιτείται συμμόρφωση με τον κώδικα πυρασφαλείας.

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μείωση της αποσύνθεσης

- Εξουδετέρωση μικροοργανισμών στην ατμόσφαιρα και στις επιφάνειες
- Σταματά τους παράγοντες που προκαλούν αποσύνθεση
- Διακοπή της διαδικασίας πολλαπλασιασμού με σπόρια

Έλεγχος ωρίμανσης

- Διάσπαση του αιθυλενίου
- Αυξάνει τον χρόνο αποθήκευσης και διάρκειας ζωής του προϊόντος
- Έλεγχος της αλληλομόλυνσης
- Διατήρηση της πίεσης των φρούτων

Μειώνει/απαλείφει τη χρήση χημικών μετά τη συγκομιδή

- Μειώνει/απαλείφει τη χρήση μυκητοκτόνων/εντομοκτόνων αερίων
- Ιδανικό για βιολογικά προϊόντα

Με την έγκριση του Υπουργείου Γεωργίας και της Υπηρεσίας Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ – πιστοποιημένο βιολογικό προϊόν

Έλεγχος και αναφορά μέσω διαδικτύου

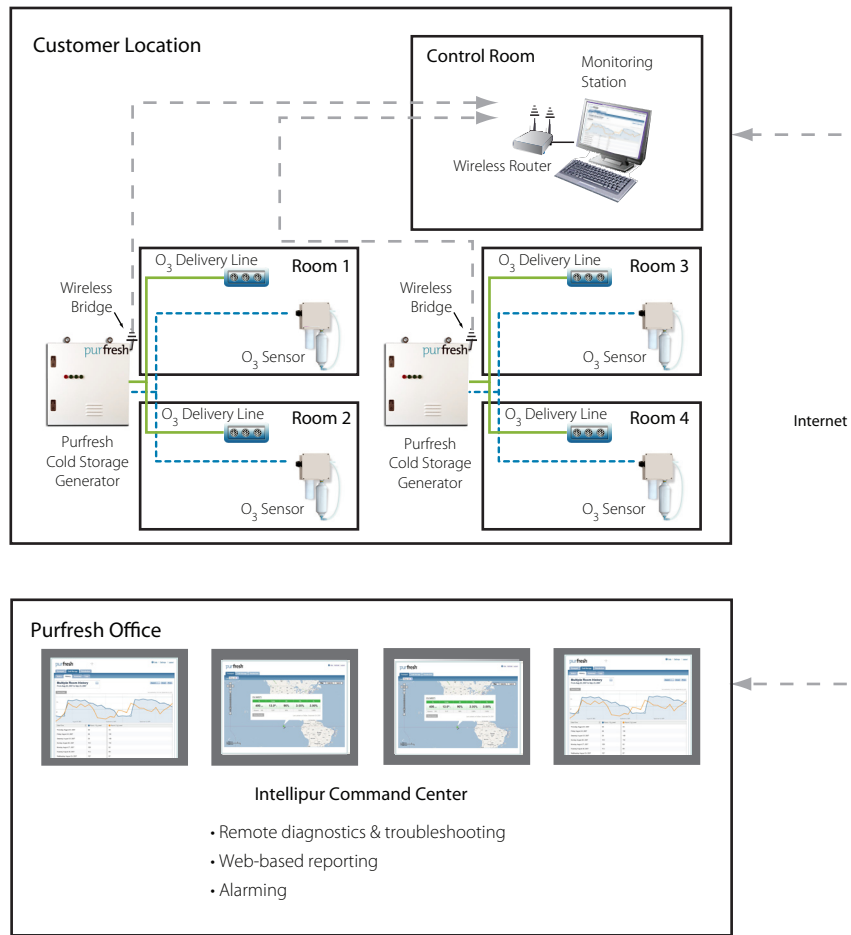
Αξίопιστος, ασφαλής και εύκολος στη συντήρηση εξοπλισμός

Παροχή υπηρεσιών και υποστήριξης παγκοσμίως

Ιδανικό για:

- Αβοκάντο
- Μπανάνες
- Μούρα
- Εσπεριδοειδή
- Αγγούρια
- Σταφύλια
- Ακτινίδια
- Μάνγκο
- Πεπόνια
- Κρεμμύδια
- Πιπεριές
- Ανανάδες
- Μηλοειδή
- Πατάτες
- Πυρηνόκαρπα
- Τομάτες
- Τροπικά φρούτα

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ INTELLIPUR

Building	Room	O ₃	Temp	RH	CO ₂	O ₂	Control State	Mode	Schedule
Building 1	Room 1	85 ppm	13.0° C	90%	3.00%	3.00%	Auto	Day	Bananas
	Room 2	85 ppm	13.0° C	90%	3.00%	3.00%	Auto	Day	Bananas
	Room 3	85 ppm	13.0° C	90%	3.00%	3.00%	Auto	Day	Bananas
Building 2									
Building 3	Room 1	85 ppm	13.0° C	90%	3.00%	3.00%	Auto	Day	Bananas

