



purfresh[™]
Wash

Μια Έξυπνη λύση για την Απολύμανση
των Φρέσκων Προϊόντων χωρίς Χημικά,
με Αναλυτική έκθεση HACCP

ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΛΗΡΕΙ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ HACCP
ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΧΗΜΙΚΩΝ

PURFRESH WASH

Ασφαλής και αποτελεσματική απολύμανση των προϊόντων,
χωρίς τη χρήση ισχυρών χημικών.

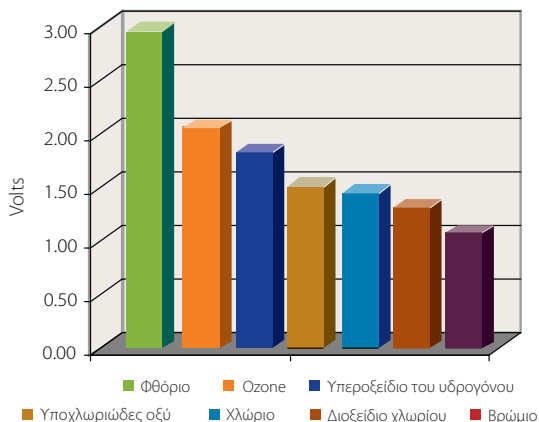
ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η διεθνής ανησυχία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί την κινητήρια δύναμη για τη διεξαγωγή ελέγχων σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων στο σύνολο του κλάδου. Με ολοένα αυξανόμενους ρυθμούς, η μεταποιητική βιομηχανία αναζητά απλούστερες και αποτελεσματικότερες λύσεις, ώστε να ανταποκρίνεται στις νέες απαιτήσεις HACCP. Οι ανησυχίες αυτές σε συνδυασμό με την απαίτηση των καταναλωτών αλλά και των ρυθμιστικών αρχών για τη χρήση λιγότερων χημικών, έχουν αυξήσει την ανάγκη για αποδεδειγμένες, φιλικές προς το περιβάλλον λύσεις βασισμένες στο όζον για την απολύμανση των φρέσκων προϊόντων. Το Purfresh Wash αποτελεί για τη συσκευαστική και μεταποιητική βιομηχανία μια οικονομικά αποδοτική λύση για τη βελτίωση της ασφάλειας των προϊόντων και την αυτοματοποιημένη καταγραφή αναλύσεων HACCP, ενώ παράλληλα μειώνει ή ακόμη και απαλείφει τη χρήση χημικών.

ΙΣΧΥΡΟ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ

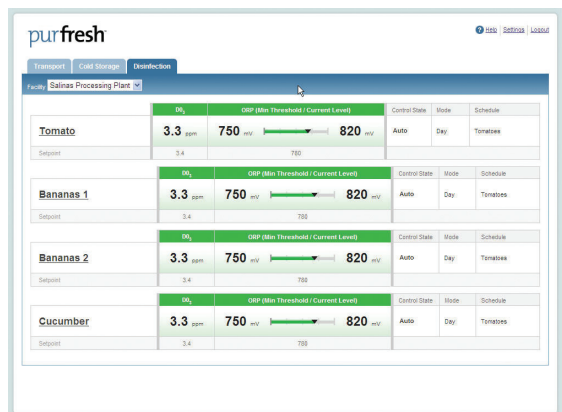
Το Purfresh Wash διαλύει αποτελεσματικά το όζον στο νερό, σε ακριβείς συγκεντρώσεις, ώστε να χρησιμοποιείται ως ασφαλές αλλά ταυτόχρονα ισχυρό απολυμαντικό για εκπλύσεις μέσω συστήματος ράβδου ψεκασμού (spray bar) και συστήματος υδροψύξης (hydrocooler). Η λύση της Purfresh εξουδετερώνει τους παθογόνους μικροοργανισμούς, ενώ ταυτόχρονα ελέγχει ένα ευρύ φάσμα τροφιμογενών και υδατογενών μικροοργανισμών. Το όζον είναι το πιο ισχυρό απολυμαντικό της φύσης και δρα 3.000 φορές γρηγορότερα από το χλώριο. Ενσωματώνοντας το όζον στη διαδικασία εκπλύσεως, οι καλλιεργητές και οι μεταποιητές μπορούν να ελέγχουν τα επίπεδα Οξειδαναγωγικού Δυναμικού, να βελτιώνουν τις πρακτικές σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων και να μειώνουν τη χρήση των χημικών.

ΤΟ ΟΖΟΝ ΕΙΝΑΙ 3.000 ΦΟΡΕΣ ΙΣΧΥΡΟΤΕΡΟ ΤΟΥ ΧΛΩΡΙΟΥ



ΑΥΤΟΜΑΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ HACCP

Η πλειονότητα των κορυφαίων εταιρειών και προτύπων ασφαλείας τροφίμων παγκοσμίως ενσωματώνει κάποια διαδικασία HACCP καθώς αποτελεί ένα από τα πλέον κρίσιμα βήματα της σύγχρονης ασφαλείας των τροφίμων. Η τέταρτη εκ των επτά αρχών του HACCP είναι η «Εγκατάσταση ενός συστήματος για την παρακολούθηση και τον έλεγχο κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP)». Το Purfresh Wash παρέχει αυτοματοποιημένο έλεγχο και καταγραφή αναφορών HACCP μέσω του συστήματος πληροφορικής ελέγχου και αναφοράς της Purfresh, Intellipur™. Το Intellipur παρακολουθεί διαρκώς τις κρίσιμες παραμέτρους ελέγχου του συστήματος σας, Purfresh Wash και ανταποκρίνεται αυτόματα για την επεξεργασία των αλλαγών. Θα τερματίσει αυτόματα το σύστημα, ειδοποιώντας σας παράλληλα, σε περίπτωση εμφάνισης μη αναμενόμενων περιστάσεων. Οι αναλυτικές αναφορές είναι διαθέσιμες ηλεκτρονικά για τους ενδιαφερόμενους και τις ρυθμιστικές αρχές, παρέχοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία για τον σωστό έλεγχο HACCP.



ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ, ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΧΗΜΙΚΩΝ

Το Purfresh Wash παράγει όζον από τον ατμοσφαιρικό αέρα που υπάρχει στην εγκατάσταση, βάζοντας έτσι τέλος σε θέματα που αφορούν στην αγορά, αποθήκευση και απόρριψη των χημικών. Μετά την οξείδωση του στόχου του, το όζον μετατρέπεται ξανά σε καθαρό οξυγόνο, χωρίς να αλλοιώνει τη φυσική γεύση, υφή και οσμή του προϊόντος. Το όζον αποτελεί πιστοποιημένη οργανική ουσία, επιτρέποντας έτσι στους μεταποιητές να το χρησιμοποιούν τόσο στις γραμμές συμβατικών όσο και βιολογικών προϊόντων.



ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Το Purfresh Wash αναπτύχθηκε με επιστημονικό τρόπο, διασφαλίζοντας ότι μόνο ακριβείς ποσότητες όζοντος περνούν στο προϊόν και στο πεδίο εργασίας, τόσο για λόγους αποδοτικότητας όσο και ασφάλειας. Ο μοναδικός στο είδος του ελεγκτής επιπέδου συγκέντρωσης κλειστού βρόχου, χάρη στους αισθητήρες μέτρησής του και τον ενσωματωμένο PLC (προγραμματιζόμενος λογικός ελεγκτής), ανταποκρίνεται άμεσα σε τυχόν αλλαγές χωρίς τη χρήση ανθρώπινης παρέμβασης. Επιπλέον, η λύση της Purfresh περιλαμβάνει μια δικλείδα ασφαλείας αποτελούμενη από αισθητήρες ατμοσφαιρικού αέρα, οι οποίοι διασφαλίζουν ότι οι συγκεντρώσεις όζοντος στα σημεία εργασίας βρίσκονται διαρκώς εντός των ορίων που θέτει ο Οργανισμός για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία.



ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

	ΧΛΩΡΙΟ	ΟΖΟΝ
ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΑΛΛΗΛΟΜΟΛΥΝΣΗΣ	Λόγω της χαμηλότερης ικανότητας οξειδωσης απαιτούνται μεγαλύτεροι χρόνοι έκθεσης.	Λόγω της υψηλότερης ικανότητας οξειδωσης απαιτούνται μικρότεροι χρόνοι έκθεσης.
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΝΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	Διαρκές πρόβλημα	Κανένα
ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ	Μπορεί να προσκολληθεί στην επιφάνεια ή να απορροφηθεί από τα σημεία κοπής του προϊόντος.	Το όζον μετατρέπεται σε καθαρό οξυγόνο χωρίς να αφήνει κατάλοιπα.
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΛΛΟΙΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Τα άλατα ενδέχεται να κάψουν το κατεργασμένο προϊόν. Η απορρόφηση ενδέχεται να επηρεάσει τη γεύση και την όψη του.	Το όζον διατηρεί τα φυσικά χαρακτηριστικά της γεύσης, της υφής και της οσμής των φρούτων.
ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	Έντονες/ερεθιστικές οσμές μπορεί να εκλυθούν στον εργασιακό χώρο.	Ο εξειδικευμένος σχεδιασμός του συστήματος αντιμετωπίζει τυχόν οσμές.
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΞΟΔΑ	Αυξημένα έξοδα εκκένωσης νερού και ελέγχων.	Κανένα
ΔΙΑΒΡΩΣΗ	Μπορεί να διαβρώσει τον εξοπλισμό.	Δεν αποτελεί θέμα για τις κατάλληλα σχεδιασμένες λύσεις.

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων

- Απολύμανση νερού επεξεργασίας
- Έλεγχος της αλληλομόλυνσης

Μείωση της χρήσης χημικών

- Μείωση των εξόδων χρήσης και απόρριψης νερού
- Εξάλειψη της χρήσης χημικών οξειδωτών

Πληρεί τις απαιτήσεις HACCP

- Έλεγχος και αναφορά μέσω διαδικτύου

Με την έγκριση του Υπουργείου Γεωργίας και της Υπηρεσίας Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ, πιστοποιημένο οργανικό προϊόν

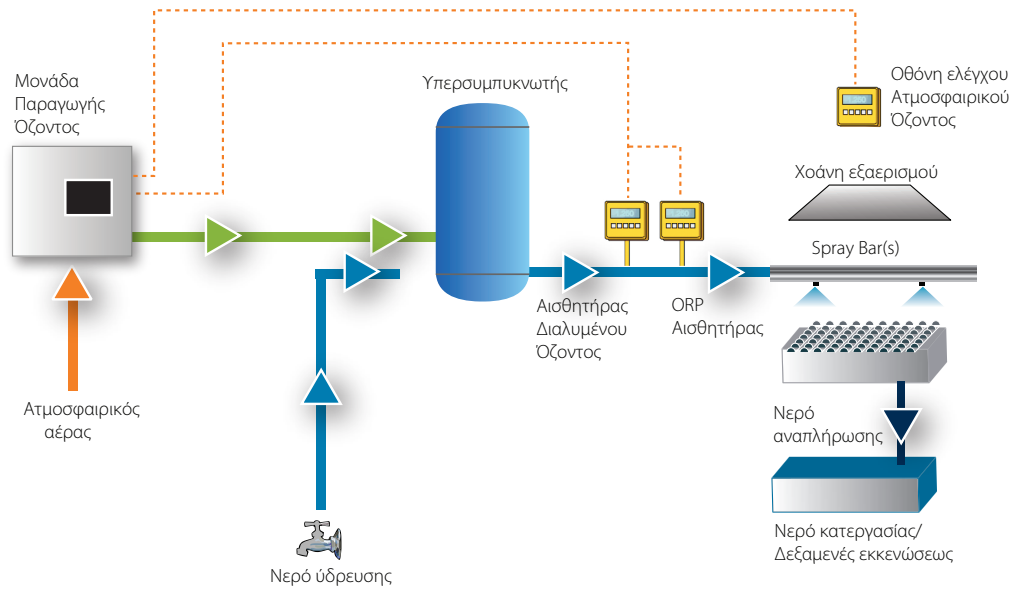
Ιδανικό για:

- Μπανάνες
- Κεράσια
- Εσπεριδοειδή
- Αγγούρια
- Πιπεριές
- Μηλοειδή
- Πατάτες
- Τομάτες

«Με την τιμή του οξειδαναγωγικού δυναμικού να βρίσκεται μεταξύ των 650 με 700 mV, τα βακτήρια που προκαλούν αλλοίωση καθώς και βακτήρια όπως E. coli και Σαλμονέλα, εξουδετερώνονται μέσα σε ελάχιστα δευτερόλεπτα.»

— Dr. Trevor Suslow, Πανεπιστήμιο Davis

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΡΑΒΔΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ (SPRAY BAR)



ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΥΔΡΟΨΥΞΗΣ (HYDROCOOLER)

