

Μείωση της αποσύνθεσης, αύξηση του χρόνου αποθήκευσης και της διάρκειας ζωής - εξάλειψη της μετάδοσης των οσμών

Τα κρεμμύδια κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης είναι ευάλωτα στην αποσύνθεση, ιδιαίτερα από φαιά σήψη του λαιμού, μαύρη και κυανή σήψη, η οποία προκαλείται από μικροοργανισμούς που βρίσκονται στον αέρα και στις επιφάνειες ενώ συχνά οι οσμές μπορούν να προκαλέσουν ανεπιθύμητη μόλυνση των άλλων προϊόντων. Με τη λύση Cold Storage της Purfresh δίνεται η δυνατότητα σε συσκευαστές και μεταποιητές να αποτρέπουν τη μετάδοση των οσμών, να επιμηκύνουν τη διάρκεια ζωής των προϊόντων τους και να ενισχύουν την εμπορευσιμότητά τους μειώνοντας παράλληλα τις απώλειες λόγω σήψης με φυσικό τρόπο. Το όζον μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως συμπληρωματικό μέτρο σε συνδυασμό με διάφορες τεχνικές μετά τη συγκομιδή.

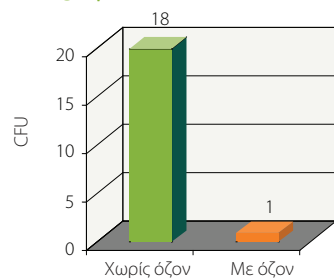
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΛΥΣΗ

Η πατενταρισμένη, επιστημονική λύση Cold Storage της Purfresh δημιουργεί όζον από το οξυγόνο του αέρα και ενισχύει την ατμόσφαιρα με προκαθορισμένες, μικρές δόσεις συγκεντρώσεων όζοντος, το οποίο χρησιμοποιείται ως ισχυρό αλλά ταυτόχρονα ασφαλές απολυμαντικό. Η λύση της Purfresh εξουδετερώνει τους μικροοργανισμούς στον αέρα και στις επιφάνειες και ελέγχει αποτελεσματικά τη φαιά σήψη του λαιμού, τη μαύρη και την κυανή σήψη. Μετά την εξουδετέρωση των μικροοργανισμών που προκαλούν σήψη, το όζον αμέσως μετατρέπεται σε καθαρό οξυγόνο, χωρίς να αφήνει πίσω του κατάλοιπα ή να αλλοιώνει τη φυσική γεύση, χρώμα, υφή και μυρωδιά του προϊόντος.

ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Ο μοναδικός στο είδος του ελεγκτής επιπέδου συγκέντρωσης κλειστού βρόχου και οι δυνατότητες απομακρυσμένου ελέγχου παρέχουν βελτιστοποιημένη ασφάλεια και αποδοτικότητα. Οι αισθητήρες μέτρησης και ο ενσωματωμένος υπολογιστής διατηρούν τις συγκεντρώσεις του όζοντος εντός +/- 10 ppb του επιθυμητού επιπέδου. Επιπλέον, η λύση της Purfresh περιλαμβάνει μια δικλείδα ασφαλείας αποτελούμενη από αισθητήρες του ατμοσφαιρικού αέρα, η οποία 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. Η υπηρεσία απομακρυσμένης παρακολούθησης ελέγχει διαρκώς την απόδοση του συστήματος και παρέχει λεπτομερές αναφορές και αυτοματοποιημένες ειδοποιήσεις.

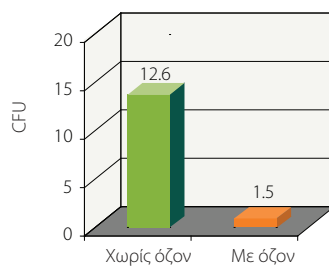
ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΟΥΧΛΑΣ ΣΤΗΝ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ



Το όζον μείωσε τη μούχλα στην ατμόσφαιρα κατά 94%

Πηγή: Πελάτης παραγωγός κρεμμυδιών, 2006

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΣΠΕΡΓΙΛΛΟΥ ΣΤΑ ΤΟΙΧΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ



Το όζον μείωσε τον ασπέργιλλο κατά 88%

Πηγή: Πελάτης παραγωγός κρεμμυδιών, 2006

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μείωση και έλεγχος της αποσύνθεσης

- Εξάλειψη της φαιάς σήψης του λαιμού
- Έλεγχος της μαύρης και κυανής σήψης
- Εξουδετέρωση μικροοργανισμών στην ατμόσφαιρα και στις επιφάνειες

Αυξάνει τον χρόνο αποθήκευσης και διάρκειας ζωής του προϊόντος

Έλεγχος της μετάδοσης οσμών

- Εξουδετέρωση πτητικών οργανικών ενώσεων (VOCs)

Με την έγκριση του Υπουργείου Γεωργίας και της Υπηρεσίας Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ - Πιστοποιημένο οργανικό προϊόν

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΟΖΟΝΤΟΣ

Το όζον αποτελεί τον ασφαλέστερο και πιο φυσικό παράγοντα καθαρισμού και απολύμανσης για τα φρέσκα προϊόντα. Είναι εγκεκριμένο από το Υπουργείο Γεωργίας και την Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ ως ουσία που μπορεί να έρθει σε επαφή με τα τρόφιμα και πιστοποιημένο ως οργανική ουσία.

Η μέθοδος δράσης που ακολουθείται είναι η καταστροφή του κυτταρικού τοιχώματος του οργανισμού κατά την επαφή με το όζον. Χάρη στην άμεση δράση του όζον δεν επιτρέπει την ανάπτυξη ανθεκτικών στελεχών των παθογόνων, που αποτελούν αυξανόμενο πρόβλημα για τον κλάδο των φρέσκων προϊόντων.

Παραγόμενο από το οξυγόνο της ατμόσφαιρας, το όζον μετατρέπεται σε καθαρό οξυγόνο μόλις ολοκληρώσει τη δράση του, δίχως να αφήνει κατάλοιπα στο προϊόν. Το όζον παράγεται από τον ατμοσφαιρικό αέρα που υπάρχει στην εγκατάσταση, δίχως έτσι να απαιτείται η διανομή ή αποθήκευση τοξικών χημικών. Στα επίπεδα που προτείνονται από την Purfresh, το όζον είναι ασφαλές τόσο για τον άνθρωπο όσο και για τα προϊόντα, τον εξοπλισμό και το περιβάλλον.

PURFRESH COLD STORAGE: ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

ΟΦΕΛΗ PURFRESH

PURFRESH COLD STORAGE	
ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΟΥΧΛΑΣ	Όλοι οι τύποι μούχλας. Η μούχλα οξειδώνεται και δεν μπορεί να αναπτύξει ανθεκτικότητα στο όζον.
ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΛΗΛΟΜΟΛΥΝΣΗΣ	Εξουδετερώνει τις πτητικές οργανικές ενώσεις (VOC), προλαμβάνοντας την ανεπιθύμητη μετάδοση οσμών.
ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΙΘΥΛΕΝΙΟΥ	Μετατρέπει το αιθυλένιο σε νερό και διοξείδιο του άνθρακα (η διαδικασία πραγματοποιείται εκτός του φρούτου).
ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΣΤΟ ΦΡΟΥΤΟ	Όχι
ΓΕΥΣΗ	Διατηρείται η φυσική γεύση.
ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ /ΕΦΑΡΜΟΓΗ	Η εφαρμογή του όζοντος είναι αδιάκοπη, ελέγχοντας έτσι συνεχόμενα τη μούχλα, τις οσμές και το αιθυλένιο.
ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ	Δεν απαιτείται καταγραφή στοιχείων από τον Οργανισμό Προστασίας Περιβάλλοντος των ΗΠΑ. Απαιτείται συμμόρφωση με τον κώδικα πυρασφαλείας.
ΔΙΑΒΡΩΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	Καθόλου διάβρωση, σε τυπικά επίπεδα εφαρμογής.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

