



Wash



Transport



Solar

purfresh™
Cold Storage

ΤΟΜΑΤΕΣ

Μείωση της αποσύνθεσης, έλεγχος της επίδρασης του αιθυλενίου και αύξηση του χρόνου αποθήκευσης και διάρκειας ζωής

Οι ανησυχίες σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων και η ανάγκη για μείωση της αποσύνθεσης και επέκτασης της διάρκειας ζωής των προϊόντων δίχως την εξάρτηση από χημικά, έχουν αυξήσει τη ζήτηση για ασφαλείς, αποδεδειγμένες εναλλακτικές μεθόδους, όπως το όζον. Με τη λύση Cold Storage της Purfresh για τομάτες, δίνεται η δυνατότητα στους συσκευαστές και μεταποιητές να επιμηκύνουν τη διάρκεια ζωής των προϊόντων τους, να μειώσουν την αποσύνθεση και να βελτιώσουν τις πρακτικές τους σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων με φυσικό τρόπο.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΛΥΣΗ

Η λύση cold storage της Purfresh παρέχει μια ασφαλή και αποδεδειγμένη εναλλακτική λύση στους συσκευαστές και μεταποιητές τομάτας. Η λύση cold storage της Purfresh εκλύει όζον στην ατμόσφαιρα των ψυκτικών θαλάμων, εξουδετερώνοντας έτσι τους μικροοργανισμούς που βρίσκονται στον αέρα και στην επιφάνεια. Η λύση της Purfresh σταματάει τη διαδικασία πολλαπλασιασμού με σπόρια με φυσικό τρόπο και ελέγχει την ωρίμανση εξουδετερώνοντας το αιθυλένιο στους χώρους αποθήκευσης.

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 τους όζοντος εντός +/- 10 ppb του επιθυμητού επιπέδου. Επιπλέον, η λύση της Purfresh περιλαμβάνει μια δικλείδα ασφαλείας αποτελούμενη από αισθητήρες του ατμοσφαιρικού αέρα, η 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. Η υπηρεσία απομακρυσμένης παρακολούθησης ελέγχει διαρκώς την απόδοση του συστήματος και παρέχει λεπτομερή αναφορές και αυτοματοποιημένες ειδοποιήσεις.



Όζον



Χωρίς όζον

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μείωση της αποσύνθεσης

- Εξουδετέρωση μικροοργανισμών στην ατμόσφαιρα και στις επιφάνειες
- Ελέγχει την εξάπλωση της μούχλας

Έλεγχος ωρίμανσης

- Μείωση των επιπτώσεων του αιθυλενίου
- Ταχύτερη εναλλαγή των θαλάμων σε θαλάμους ωρίμανσης

Αυξάνει τον χρόνο αποθήκευσης και τη διάρκεια ζωής του προϊόντος

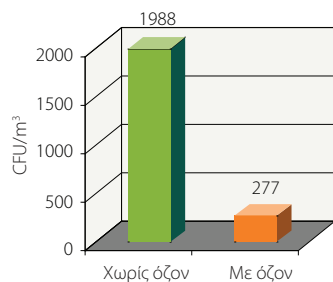
- Διατήρηση της πίεσης των φρούτων
- Προσφέρει επιπλέον επιλογές στον προγραμματισμό της αγοράς

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

“ Η λύση Cold Storage της Purfresh είναι εξαιρετικά αξιόπιστη και ιδιαίτερα εύκολη στην εγκατάσταση, στη λειτουργία και στη συντήρηση ”

— Wilson Batiz

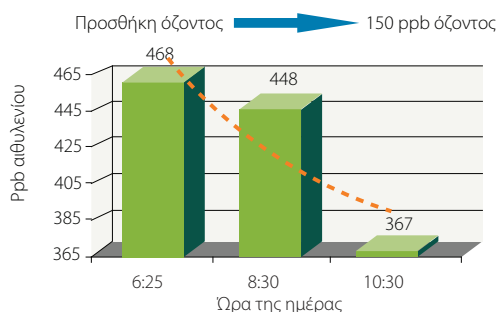
ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΠΟΡΙΩΝ ΜΟΥΧΛΑΣ ΣΤΗΝ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ



Το Cold Storage με βάση το όζον μειώνει τη μούχλα στην ατμόσφαιρα κατά 87%

Πηγή: Πελάτης παραγωγός τομάτας, 2006

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΙΘΥΛΕΝΙΟΥ ΣΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ



Ταχύτερη μείωση των επιπτώσεων του αιθυλενίου στους χώρους ωρίμανσης

Πηγή: Πελάτης παραγωγός τομάτας, 2006

PURFRESH COLD STORAGE: ΤΟΜΑΤΕΣ

ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΟ COLD STORAGE ΤΗΣ PURFRESH

	PURFRESH COLD STORAGE
ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΟΥΧΛΑΣ	Όλοι οι τύποι μούχλας. Η μούχλα οξειδώνεται και δεν μπορεί να αναπτύξει ανθεκτικότητα στο όζον
ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΙΘΥΛΕΝΙΟΥ	Μετατρέπει το αιθυλένιο σε νερό και διοξείδιο του άνθρακα (η διαδικασία πραγματοποιείται εκτός του φρούτου)
ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ	Όχι
ΓΕΥΣΗ	Διατηρείται η φυσική γεύση
ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ /ΕΦΑΡΜΟΓΗ	Η εφαρμογή του όζοντος είναι αδιάκοπη, ελέγχοντας έτσι συνεχόμενα τη μούχλα 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

