



purfresh™
Wash

ΚΕΡΑΣΙΑ

Διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας των κερασιών, αύξηση της απόδοσης και επιμήκυνση της διάρκειας ζωής

Οι ανησυχίες σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, οι κανονισμοί απόρριψης στο περιβάλλον, τα αυξανόμενα έξοδα απόρριψης λυμάτων και η ζήτηση για 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 τροφίμων, τη βελτίωση της ποιότητας των φρούτων και την παροχή καταγεγραμμένων αποδεικτικών στοιχείων για τους ρυθμιστικούς φορείς και τις αρχές ασφάλειας τροφίμων, ενώ παράλληλα μειώνει ή ακόμη και απαλείφει τη χρήση χημικών.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΛΥΣΗ

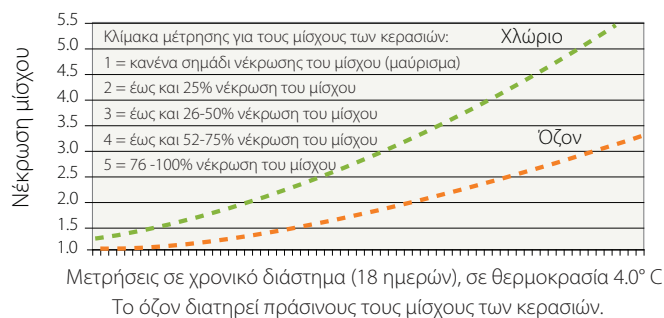
Το Purfresh Wash αποτελεί μια επιστημονική λύση η οποία διαλύει αποτελεσματικά όζον στο νερό σε ακριβείς συγκεντρώσεις, ώστε να χρησιμοποιείται ως ασφαλές αλλά ταυτόχρονα ισχυρό απολυμαντικό στα συστήματα υδρόψυξης (Hydrocooler) και σε Spray Bars για κεράσια. Η λύση της Purfresh εξουδετερώνει τους παθογόνους μικροοργανισμούς, ενώ ταυτόχρονα ελέγχει τον κίνδυνο αλληλομόλυνσης από ευρύ φάσμα τροφιμογενών και υδατογενών μικροοργανισμών. Ενσωματώνοντας το όζον στη διαδικασία εκτύλιξης, οι καλλιεργητές και οι μεταποιητές μπορούν να ελέγχουν τα επίπεδα Οξειδαναγωγικού Δυναμικού (ORP), να βελτιώνουν τις πρακτικές σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων και να μειώνουν τη χρήση των χημικών.

ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Ο μοναδικός στο είδος του ελεγκτής επιπέδου συγκέντρωσης κλειστού βρόχου και οι δυνατότητες απομακρυσμένου ελέγχου παρέχουν βελτιστοποιημένη ασφάλεια, αποδοτικότητα και ηλεκτρονική επεξεργασία δεδομένων. Οι αισθητήρες μέτρησης και ο ενσωματωμένος υπολογιστής διατηρούν τις συγκεντρώσεις του όζοντος στα επιθυμητά επίπεδα. Το επιθυμητό επίπεδο διαλυμένου όζοντος μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη. Έτσι επιτρέπεται στον χρήστη η παραμετροποίηση του συστήματος έτσι ώστε να ανταποκρίνεται στις ανάγκες του. Η παρακολούθηση του Οξειδαναγωγικού Δυναμικού (ORP) επιτρέπει παράλληλα τη συνεχή αναφορά των συγκεντρώσεων DO₃ έως ότου είναι γνωστά τα επίπεδα ORP. Επιπλέον, η λύση της Purfresh περιλαμβάνει μια δικλειδα 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. Η υπηρεσία απομακρυσμένης παρακολούθησης ανιχνεύει διαρκώς την απόδοση του συστήματος και ελέγχει λεπτομερείς αναφορές και αυτοματοποιημένες ειδοποιήσεις.



ΦΡΕΣΚΟΙ ΠΡΑΣΙΝΟΙ ΜΙΣΧΟΙ



ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επιμήκυνση της διάρκειας ζωής και βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος

- Μείωση του κινδύνου αλλοίωσης λόγω βακτηριδίων, μούχλας και μυκήτων
- Διατήρηση των πράσινων μίσχων

Βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων

- Απολύμανση νερού επεξεργασίας
- Έλεγχος της αλληλομόλυνσης
- Πληροί τις απαιτήσεις HACCP

Μείωση της χρήσης χημικών

- Εξάλειψη της χρήσης χημικών οξειδωτών
- Μείωση των εξόδων χρήσης και απόρριψης νερού
- Εξάλειψη των περιβαλλοντολογικών ανησυχιών σχετικά με την απόρριψη των λυμάτων

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

“ Όταν εφαρμόζεται σωστά, το όζον αποτελεί ένα εκπληκτικό, φυσικό απολυμαντικό.”

—Orchard View Farms

PURFRESH WASH: ΚΕΡΑΣΙΑ

ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

	ΧΛΩΡΙΟ	PURFRESH WASH
ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΑΛΛΗΛΟΜΟΛΥΝΣΗΣ	Περιορισμένος, λόγω των μεγαλύτερων απαιτούμενων χρόνων έκθεσης	Αποτελεσματικός έλεγχος, χάρη στους σύντομους χρόνους έκθεσης
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΝΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	Διαρκές πρόβλημα	Κανένα
ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ	Μπορεί να προσκολληθεί στην επιφάνεια ή να απορροφηθεί από τα σημεία κοπής του προϊόντος. Αφήνει τους μίσχους καφέ.	Το όζον μετατρέπεται σε καθαρό οξυγόνο δίως να αφήνει κατάλοιπα. Διατηρεί τους μίσχους πράσινους
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

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

