

Διατήρηση της ποιότητας, επιμήκυνση της διάρκειας ζωής, μείωση της χρήσης χημικών και συμμόρφωση με τις απαιτήσεις HACCP

Η βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων και η συμμόρφωση των απαιτήσεων HACCP δίχως την εξάρτηση από χημικά, έχει αυξήσει τη ζήτηση για ασφαλείς, αποδεδειγμένες εναλλακτικές μεθόδους, όπως το όζον. Με την πρόταση spray bar (δίκτυο ψεκασμού) της Purfresh, δίνεται η δυνατότητα στους συσκευαστές και μεταποιητές τομάτας να βελτιώσουν τις πρακτικές τους σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων με φυσικό τρόπο, ακολουθώντας τις απαιτήσεις των ρυθμιστικών αρχών.

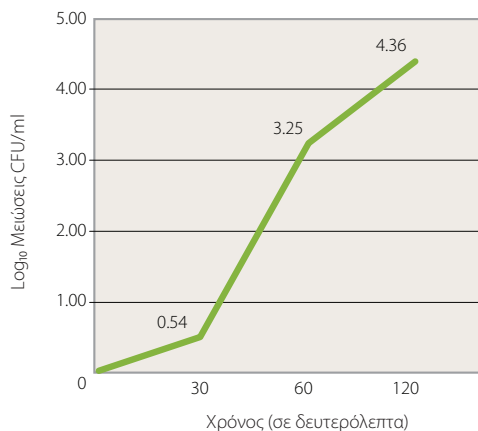
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΛΥΣΗ

Το σύστημα spray bar όζοντος της Purfresh, βασίζεται σε επιστημονικές μελέτες και παρέχει μια ασφαλή και αποδεδειγμένη εναλλακτική λύση. Το όζον διαλύεται στο νερό και εξουδετερώνει τους παθογόνους ενώ ταυτόχρονα ελέγχει τον κίνδυνο αλληλομόλυνσης από ένα ευρύ φάσμα τροφιμογενών και υδατογενών μικροοργανισμών. Ενσωματώνοντας το όζον στη διαδικασία εκπλύσεως, οι καλλιεργητές και οι μεταποιητές μπορούν να ελέγχουν τα επίπεδα ORP (Οξειδαναγωγικού Δυναμικού), 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 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 οποία διασφαλίζουν ότι οι συγκεντρώσεις όζοντος στα σημεία εργασίας βρίσκονται διαρκώς εντός των ορίων που θέτει ο OSHA. Η υπηρεσία απομακρυσμένης παρακολούθησης ελέγχει διαρκώς την απόδοση του συστήματος και παρέχει λεπτομερείς αναφορές και αυτοματοποιημένες ειδοποιήσεις.

ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑΣ > 99% ΣΕ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 60 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ, ΣΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ



Πηγή: Πανεπιστήμιο της Φλόριντα

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μείωση της αποσύνθεσης

- Εξουδετέρωση μικροοργανισμών στις επιφάνειες

Βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων

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

Μείωση της χρήσης χημικών

- Μείωση των εξόδων χρήσης και απόρριψης νερού.

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

«Η απόφασή μας να χρησιμοποιήσουμε τις λύσεις της Purfresh είναι απόφαση διορατικότητας και στοχεύει στην επίτευξη του βέλτιστου δυνατού επιπέδου ασφάλειας των τροφίμων»

— Lucky's real Tomatoes

PURFRESH WASH: ΤΟΜΑΤΕΣ

ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

	ΧΛΩΡΙΟ	ΟΖΟΝ
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.	Το όζον μετατρέπεται σε καθαρό οξυγόνο δίκως 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	Έντονος/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

