



purfresh™
Lavaggio

CILIEGIE

CONSERVA LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA DELLE CILIEGIE AUMENTANDO GLI UTILI

L'attenzione per la sicurezza alimentare, le normative per lo smaltimento degli scarichi nell'ambiente, i costi in aumento per la depurazione delle acque e la tendenza a ridurre l'utilizzo di agenti chimici, hanno causato l'aumento della richiesta per una soluzione utilizzando ozono per la disinfezione dei prodotti freschi. Il sistema di lavaggio Purfresh rappresenta per i confezionatori e gli operatori una modalità economica di migliorare la sicurezza del cibo, aumentare la qualità della frutta e fornire prove documentate per gli organi di controllo e di verifica della sicurezza alimentare, riducendo o eliminando al tempo stesso l'utilizzo di agenti chimici

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

La soluzione Purfresh dissolve efficacemente ozono nell'acqua di processo a concentrazioni predefinite per essere utilizzato come un disinfettante sicuro, ma potente nei raffreddatori ad acqua e nei sistemi di lavaggio per le ciliegie.

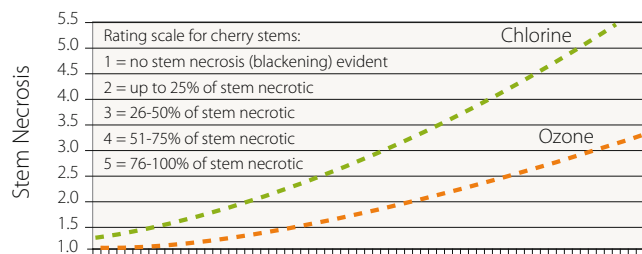
La soluzione elimina gli elementi patogeni e controlla la cross-contaminazione di un ampio spettro di microrganismi presenti nel cibo e nell'acqua. Incorporando l'ozono nel processo di lavaggio, i confezionatori e i produttori possono controllare i livelli di POR (potenziale di ossido riduzione) nell'acqua di lavaggio, migliorare le procedure di sicurezza nel processo di lavorazione e ridurre l'utilizzo di agenti chimici

SICUREZZA ED EFFICACIA OTTIMALI

L'esclusivo sistema Purfresh di controllo a circuito chiuso della concentrazione e il controllo remoto forniscono una certezza d'efficacia e un sistema informativo ottimali.

I suoi sensori e il computer incorporato mantengono la concentrazione dell'ozono al livello prestabilito dall'utente: in questo modo gli utenti possono adattare l'utilizzo del sistema ai loro bisogni. Il sistema di monitoraggio dell'PRO garantisce un riferimento diretto con il DO3 in acqua: il dispositivo include i sensori di qualità dell'aria, che assicurano costantemente che le concentrazioni di ozono nell'ambiente di lavoro rispettino ampiamente gli standard di sicurezza.

Il servizio di controllo remoto traccia costantemente le prestazioni del sistema e fornisce report dettagliati e avvisi di allarme automatizzati



Measurements over time (18 days) @ 40° C

Ozone preserves bright-green cherry stems.

FATTI SALIENTI

Migliora la sicurezza nei processi produttivi

- disinfecta l'acqua di processo
- controlla la cross-contaminazione
- rispetta gli standard HACCP

Riduce l'utilizzo di agenti chimici

- elimina l'impiego di ossidanti chimici
- riduce l'utilizzo di acqua e i costi di smaltimento
- elimina i rischi per l'ambiente derivanti dalle acque di scarico

Prolunga la vita su scaffale e migliora la qualità del prodotto

- Riduce il rischio di danneggiamento dei prodotti a causa di batteri, muffe e funghi
- Mantieni i piccioli verde brillante

Approvato dall'USDA e dalla FDA

Biologico certificato

"Se utilizzato propriamente, l'ozono è un disinfettante magnifico e naturale"

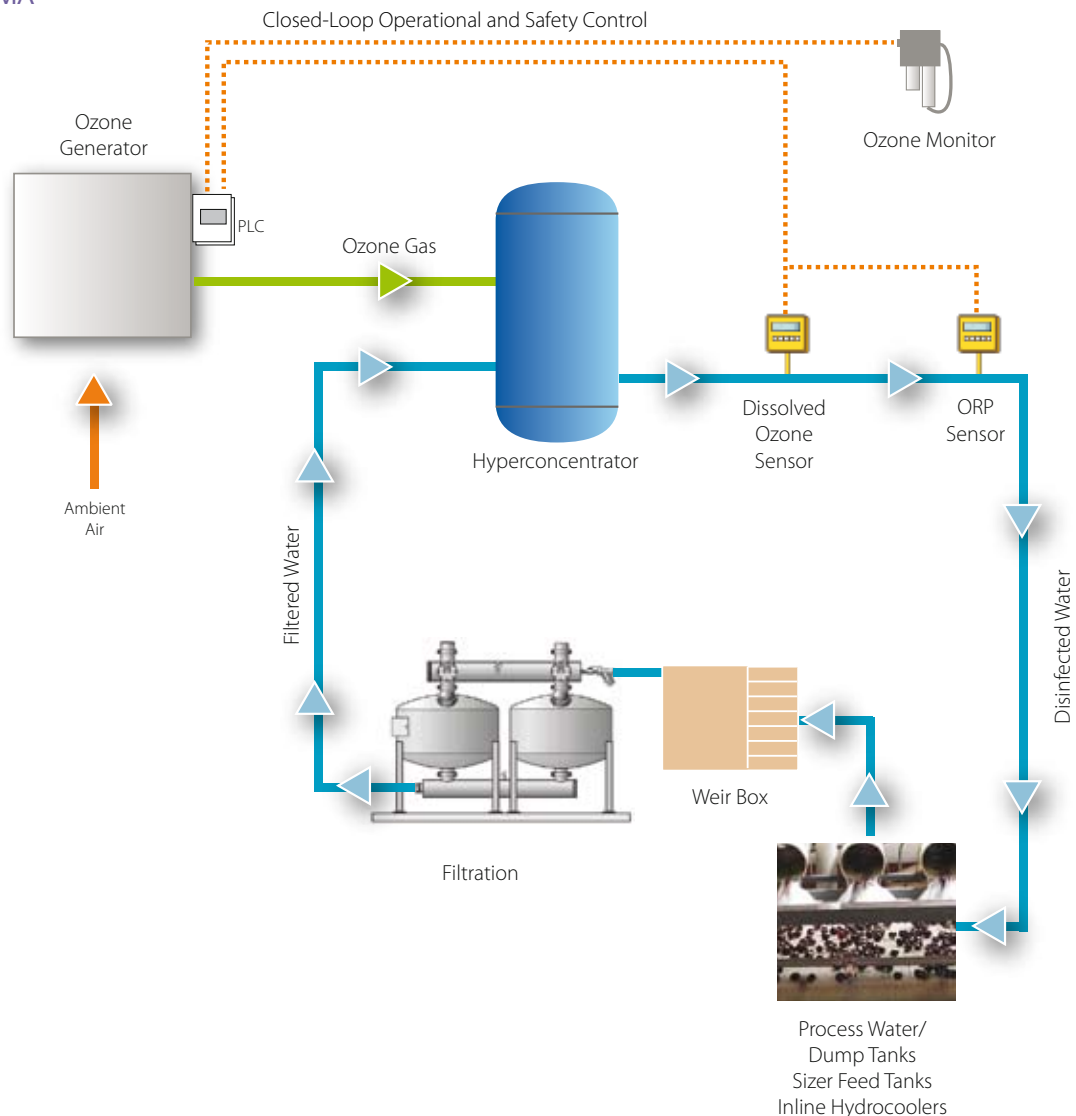
Orchard View Farms

PURFRESH LAVAGGIO: CILIEGIE

BENEFICI PURFRESH

	CLORO	OZONO
CONTROLLO DELLA CROSS-CONTAMINAZIONE	Limitato a causa del lungo periodo di esposizione	Controllo efficace grazie al breve periodo di esposizione
PROBLEMI DI RESISTENZA	Un problema irrisolto	Nessuno
RESIDUI SUL PRODOTTO	Può aderire alla superficie o essere assorbito attraverso le estremità tagliate	L'ozono si trasforma in ossigeno senza lasciare residui
ASPETTI SENSORIALI DEL PRODOTTO	I sali possono bruciare i prodotti trattati. L'assorbimento può modificare l'aspetto e il gusto	L'ozono preserva il gusto, l'aspetto e il profumo della frutta
AMBIENTE DI LAVORO	Odori forti o irritanti possono permeare l'ambiente di lavoro	L'apposita progettazione del sistema mitiga ogni odore
COSTI NORMATIVI	Costi elevati per l'eliminazione e il controllo dell'acqua di scarico	Nessuno
CORROSIONE	Può corrodere i macchinari	Con un sistema adeguatamente progettato nessun problema

ESEMPIO DI SISTEMA



Re-seller, service and assistance for Europe:

purfresh
Purify, Protect, Preserve.

Purfresh, Inc.
47211 Bayside Parkway - Fremont, CA 94538
877-668-0303 - www.purfresh.com

PC
POMPEO CATELLI

P.C. di Pompeo Catelli
via Roma 81 - 22029 Uggiate Trevano
tel. +39031948737 - info@pompeocatelli.it