

purfresh
Transport

CÍTRICOS

Elimina el moho azul y verde, y mejora las llegadas

La demanda global de frutas y hortalizas frescas, como los cítricos, continua creciendo de una forma acelerada y esto ofrece oportunidades significativas para que el comercio de importación/exportación alcance mercados más amplios. Lamentablemente, a medida que expanden los mercados, las distancias y períodos de tiempo entre el origen y destino final de la fruta también aumentan. Los cítricos pueden perder valiosos días de vida útil mientras se encuentran en tránsito y el riesgo del desarrollo de moho y descomposición aumenta.



Rutas de comercio más largas, junto con una mayor demanda de frutas y hortalizas seguras y libres de químicos por parte de los consumidores han generado una búsqueda por alternativas como la solución de Purfresh para mantener la calidad mientras los productos se encuentran en tránsito. Con Purfresh® Transport, todo los importadores, exportadores, distribuidores, comercializadores y consumidores salen beneficiados por una vida más larga del producto, una reducción en la contracción de las frutas, y cítricos de mayor calidad sin el uso de químicos no deseados.

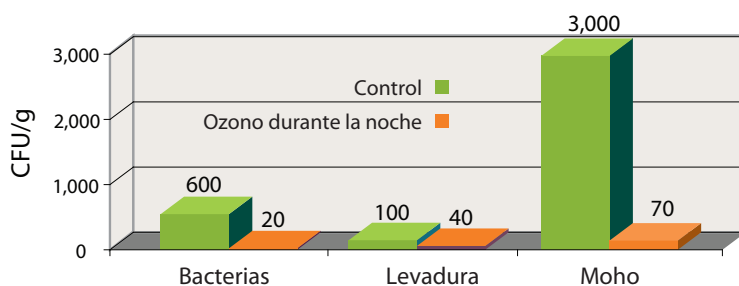
UNA SOLUCIÓN COMPROBADA POR LA CIENCIA

La patentada solución de transporte de Purfresh ha sido comprobada por la ciencia para generar ozono del oxígeno que se encuentra en el aire ambiental y entregar cantidades específicas de bajas concentraciones de ozono gaseoso al atmósfera del contenedor para uso como un desinfectante poderoso y también seguro. La solución mata los microorganismos que se encuentran en el aire y en las superficies, detiene el proceso de esporulación de forma natural y controla la maduración a través del consumo de etileno dentro de los contenedores de transporte.

SEGURIDAD Y EFICACIA ÓPTIMA

Purfresh Transport ofrece únicas capacidades de control de concentración de circuito cerrado y monitoreo remoto para seguridad y eficacia óptima. Sus sensores de medición y computador integrado mantienen las concentraciones de ozono dentro de un rango +/- 10 ppb (partes por mil millones) de un punto designado. La solución incluye sensores de aire ambiental a prueba de fallas que aseguran constantemente que las áreas de trabajo mantengan concentraciones de ozono dentro de los estándares de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (Occupational Safety and Health Administration, OSHA). Un informe detallado se encuentra disponible para el descargo de Internet después de cada viaje.

OZONO GASEOSO: CONTROL RÁPIDO Y DE AMPLIO ESPECTRO



Las bacterias y el moho fueron reducidos un 97% de un día para otro.

Fuente: 2006 Production Customer

PUNTOS DESTACADOS

Mantiene la frescura post-cosecha, sabor, firmeza y olor de la fruta

Aumenta la vida útil del producto en almacenamiento y en el mercado

Controla el moho azul y verde

Mata microorganismos del aire y en las superficies

Detiene la anidación de hongos

Para la esporulación

No deja residuos

Oxida las bacterias y virus presentes en el aire y en las superficies

Aprobado por el USDA y FDA

Certificado orgánico

Disponible con Load Protection Monitoring (LPM™) – Monitoreo y Protección de Carga

BENEFICIOS

Incrementa la comerciabilidad de la fruta

Minimiza el desperdicio y el re-empaque

Reduce el proceso de reclamos

Contribuye a desarrollar y llegar a nuevos mercados

Se ajusta a las normas de reducción de residuos químicos

Mejora la seguridad alimenticia

purfresh
Purify, Protect, Preserve.

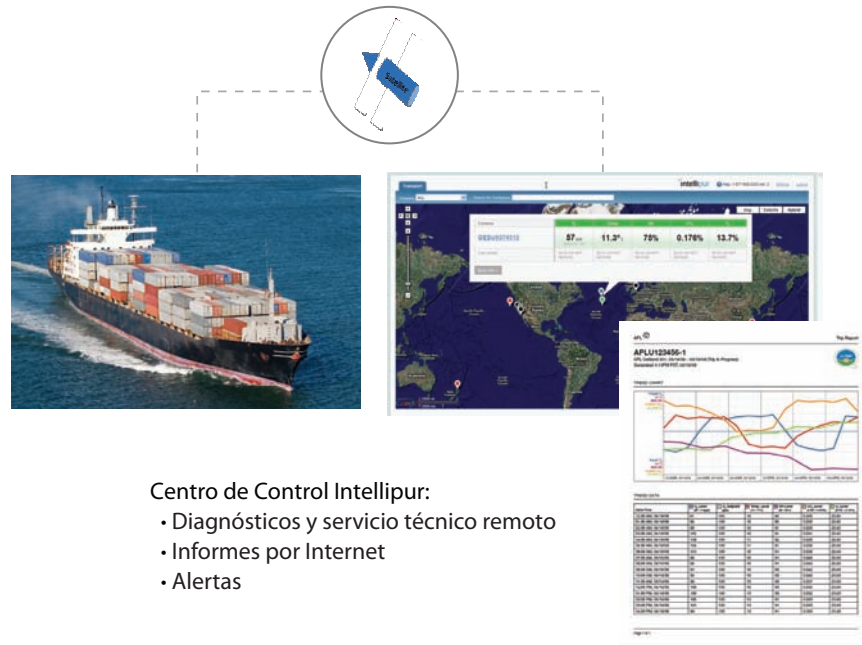
PURFRESH TRANSPORT: CÍTRICOS

COMPARA EL VALOR

	IMAZALIL (IMZ) O THIABENDAZOLE (TBZ)	PURFRESH TRANSPORT
CONTROL DE MOHO	Moho azul y verde; variedades resistentes podrían acumularse	Todo tipo de moho; el moho es eliminado y no puede volverse resistente al ozono
CONTROL DE ETILENO	NO	Convierte el etileno en agua y dióxido de carbono
RESIDUOS DE LAS FRUTAS	SI	NO
DOSIS/APLICACIÓN	Típicamente se usa una aplicación de irrigación	El ozono se aplica de forma constante para un control permanente del moho y etileno
CONFORMIDAD CON REGULACIONES	Flujo debe ser eliminado	No requiere registro de datos EPA; requiere cumplimiento con el código de incendio
CERTIFICADO ORGÁNICO	NO	SI

MONITOREO Y CONTROL EN VIAJE DE LAS CONDICIONES ATMOSFÉRICAS

Purfresh Transport entrega monitoreo completo del ambiente que incluye la temperatura, la humedad relativa, el nivel de dióxido de carbono, oxígeno y ozono, junto con la ubicación del contenedor vía rastreo GPS. Comunicación multi-modular a través de satélite, redes inalámbricas locales y conexiones seriales permite transparencia para los clientes aún cuando los contenedores se encuentran viajando por el océano. El Purfresh Intellipur® Command Center colecciona los datos y ofrece acceso a información e informes por Internet.



PROTEJA SUS PRODUCTOS DURANTE TODO EL PROCESO DE LA CADENA DE FRÍO CON EL ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO DE PURFRESH

Basado en la misma tecnología patentada, la solución de Purfresh® Cold Storage ha sido específicamente diseñada para uso como un desinfectante poderoso pero también seguro para las salas de almacenamiento de atmósfera controlada (CA) y atmósfera regular (RA). La solución ha sido comprobada ser efectiva para la eliminación de los microorganismos en el aire y en las superficies, la detención del proceso de esporulación y el consumo de etileno mientras elimina la contaminación cruzada, controla la descomposición y aumenta la seguridad alimenticia. Con Purfresh Cold Storage, los agricultores, empacadores y procesadores logran extender la vida útil de los productos, mejorar la calidad, minimizar las pérdidas debidas a la descomposición y reducir el uso y los gastos asociados con los químicos.

Purfresh, Inc.
47211 Bayside Parkway
Fremont, CA 94538

877-668-0303 (toll free U.S.)
510-580-0700 (main)
510-580-0701 (fax)

www.purfresh.com
info@purfresh.com

purfresh
Purify, Protect, Preserve.