

ANANAS

RIDUCE LA DECOMPOSIZIONE, CONTROLLA L'ETILENE E PROLUNGA I TEMPI DI IMMAGAZZINAMENTO

La necessità di migliorare la sicurezza alimentare, di ridurre il naturale decadimento e allungare i tempi di conservazione senza ricorrere all'impiego di agenti chimici, hanno aumentato la richiesta di alternative affidabili e sicure come l'OZONO.

Con i generatori di ozono PC Engineering, i produttori di ananas possono incrementare la shelf-life del prodotto, rallentando il naturale decadimento e migliorando naturalmente i processi per la sicurezza alimentare.

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

La tecnologia di ultima generazione PC Engineering rappresenta per i confezionatori e i produttori di ananas un'alternativa sicura ed affidabile, poiché distribuisce efficacemente nell'aria ozono gassoso in grado di eliminare i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici.

Il sistema interrompe naturalmente il processo di sporulazione e limita la maturazione, consumando l'etilene presente nei locali di stoccaggio.

SICUREZZA ED EFFICACIA OTTIMALI

L'esclusivo sistema di controllo a circuito chiuso della concentrazione di ozono ed la possibilità di avere un controllo remoto forniscono una sicurezza d'efficacia ed un sistema reportistico ottimali.

I sensori di cui sono provvisti i nostri generatori mantengono la concentrazione di ozono al livello stabilito dall'utente, permettendo una adattabilità dell'intero sistema ad ogni tipo di esigenza.

Il dispositivo include dei 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 consente di registrare costantemente i parametri del sistema e fornisce report dettagliati ed avvisi di allarme automatizzati.

FATTI SALIENTI

Riduce il naturale decadimento:

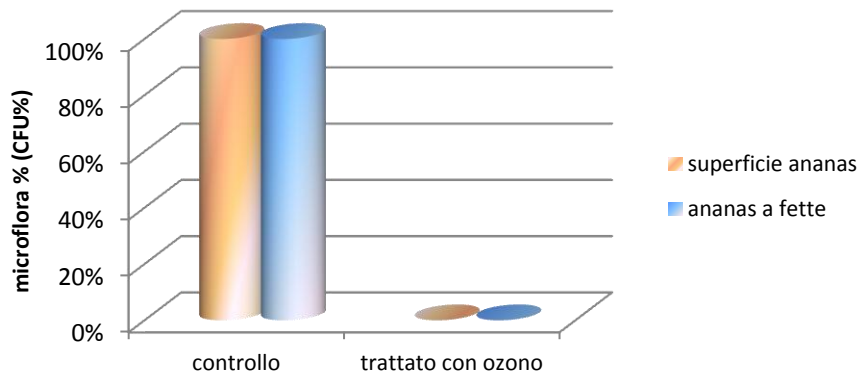
- Uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici
- Blocca la decomposizione
- Blocca la sporulazione

Controlla i livelli di etilene nei locali di stoccaggio:

- Mantiene la consistenza della frutta
- Aumenta la shelf-life e la storage-life
- Aumenta le possibili scelte sulla tempistica di immissione sul mercato



Analisi della microflora su ananas intero e a fette, prima e dopo trattamento con ozono gassoso



BENEFICI DEL SISTEMA DI CONSERVAZIONE FRIGORIFERA CON OZONO

	SISTEMA DI CONSERVAZIONE CON OZONO
CONTROLLO DELLA MICROFLORA	Uccide efficacemente batteri, lieviti, muffe e virus. Blocca la sporulazione.
CONTROLLO DELL'ETILENE	Trasforma l'etilene in acqua ed anidride carbonica (il processo avviene esternamente alla frutta)
RESIDUI SUL PRODOTTO	Nessuno
ALTERAZIONE PROPRIETA' ORGANOLETICHE DEL FRUTTO	Nessuna
RISPETTO DELLE REGOLAMENATZIONI	Non necessita di autorizzazioni. Richiede il rispetto delle normative antincendio
CORROSIONE	Nessuna ai normali livelli di utilizzo