

# BANANA

## 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 banane 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 banane **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 consuma efficacemente l'etilene, incrementando la shelf-life del prodotto senza comprometterne la qualità.**

## 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.

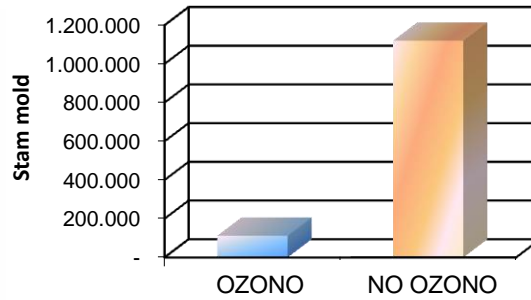
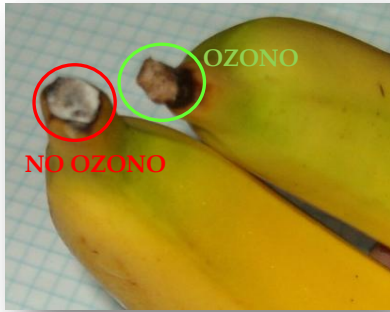
Il servizio di controllo remoto consente di registrare costantemente i parametri del sistema e fornisce report dettagliati ed avvisi di allarme automatizzati.

## FATTI SALIENTI

### Riduce il naturale decadimento:

- Uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici
- Blocca la decomposizione
- Blocca la sporulazione
- Mantiene la consistenza della frutta
- consuma l'etilene, controllando la maturazione del frutto
- Aumenta la shelf-life e la storage-life
- Aumenta le possibili scelte sulla tempistica di immissione sul mercato





Presenza di muffe su banane conservate in cola atmosfera controllata (no ozono) ed in atmosfera controllata arricchita con ozono.

Controllo della produzione di etilene e allungamento della storage life.



**BENEFICI DEL SISTEMA DI CONSERVAZIONE CON OZONO**

	<b>SISTEMA DI CONSERVAZIONE CON OZONO</b>
<b>CONTROLLO DELLA MICROFLORA</b>	Uccide efficacemente batteri, lieviti, muffe e virus. Blocca la sporulazione.
<b>CONTROLLO DELL'ETILENE</b>	Consuma efficacemente l'etilene, controllando la maturazione e riducendo il numero di scarti
<b>RESIDUI SUL PRODOTTO</b>	Nessuno
<b>ALTERAZIONE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE DEL FRUTTO</b>	Nessuna
<b>RISPETTO DELLE REGOLAMENATZIONI</b>	Non necessita di autorizzazioni. Richiede il rispetto delle normative antincendio
<b>CORROSIONE</b>	Nessuna ai normali livelli di utilizzo