

KIWI

ELIMINA LA BOTRYTIS, CONTROLLA IL SOFTENING E PROLUNGA IL TEMPO DI IMMAGAZZINAMENTO

I kiwi immagazzinati sono soggetti a decomposizione a causa dei microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici, in particolare *Botrytis cinerea*, e sono particolarmente soggetti a ammorbidimento causato da livelli di etilene non controllati.

Grazie ai sistemi **PC Engineering**, i **confezionatori** e i **produttori di kiwi possono prolungare la vita e la commerciabilità dei prodotti riducendo naturalmente gli scarti dovuti alla decomposizione.**

L'ozono può essere utilizzato come trattamento complementare in diverse tecniche post-raccolta.

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

La tecnologia di ultima generazione di PC Engineering rappresenta per i confezionatori e i produttori di **kiwi 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

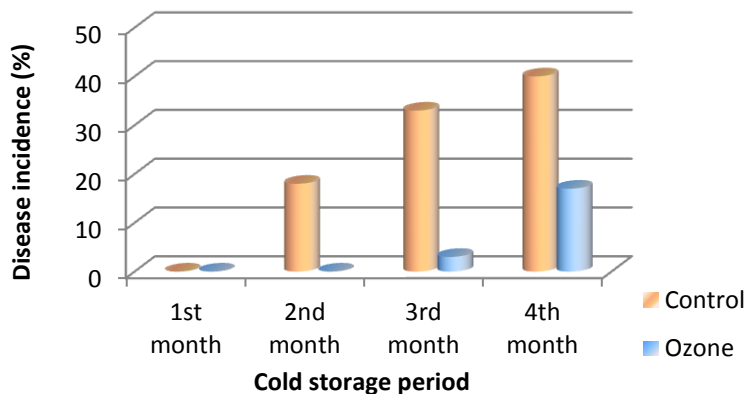
Riduce il naturale decadimento:

- Uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici
- Blocca la decomposizione
- Blocca la sporulazione
- Rallenta il naturale decadimento del frutto

Controlla i livelli di etilene nei locali di stoccaggio:

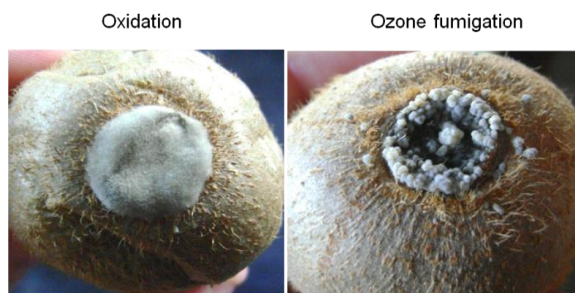
- Mantiene la consistenza della frutta
- Aumenta la shelf-life e la storage-life
- Aumenta le possibili scelte sulla tempistica di immissione sul mercato





L'ozono riduce efficacemente l'incidenza di infezione su kiwi, eliminando i principali patogeni (quali la Botrytis cinerea).

L'ozono, fumigato in cella frigorifera durante la conservazione, elimina efficacemente la Botrytis cinerea e rallenta la propagazione dell'infezione bloccando la sporulazione.



BENEFICI DEL SISTEMA DI CONSERVAZIONE 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' ORGANOLETTICHE DEL FRUTTO	Nessuna
RISPETTO DELLE REGOLAMENTAZIONI	Non necessita di autorizzazioni. Richiede il rispetto delle normative antincendio
CORROSIONE	Nessuna ai normali livelli di utilizzo