

MELE

MIGLIORA LA SICUREZZA DEL CIBO, RIDUCE L'UTILIZZO DI AGENTI CHIMICI E RISPETTA GLI STANDARD HACCP

La necessità di migliorare la sicurezza degli alimenti e di rispettare gli standard HACCP senza ricorrere all'uso di agenti chimici, ha aumentato la domanda di soluzioni sicure ed affidabili come l'OZONO.

Con i generatori di ozono PC Engineering, i produttori di mele possono migliorare le procedure di sicurezza alimentare in modo completamente naturale, incrementando la shelf-life del prodotto, senza alterarne le proprietà organolettiche, riducendo l'impiego di sostanze chimiche nocive e nel rispetto delle normative HACCP.

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

La tecnologia di ultima generazione **PC Engineering** rappresenta per i confezionatori e i produttori di mele **un'alternativa sicura ed affidabile.**

L'ozono viene dissolto nell'acqua destinata al lavaggio delle mele, in modo da eliminare tutti gli agenti patogeni presenti sulla superficie del prodotto e controllare la cross-contaminazione della popolazione microbica.

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.

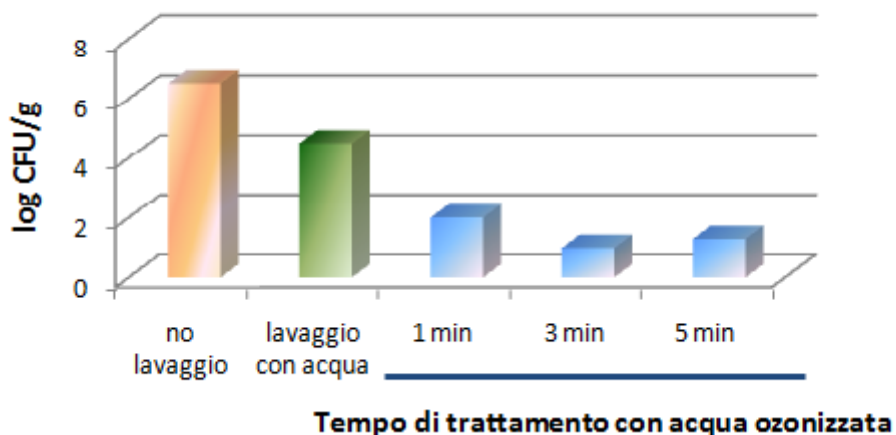
FATTI SALIENTI

Riduce il naturale decadimento:

- Uccide i microrganismi presenti sulla superficie del prodotto
- Blocca la decomposizione
- Controlla la cross-contaminazione
- Rallenta il naturale decadimento del frutto
- Mantiene la consistenza della frutta
- Aumenta la shelf-life e la storage-life
- Riduce i residui dei principali pesticidi ed erbicidi utilizzati in fase di pre-raccolto

Riduce l'impiego di agenti chimici in fase di post-raccolta





Riduzione significativa della microflora presente sulla superficie del frutto dopo lavaggio con acqua arricchita in ozono.

BENEFICI DEL SISTEMA DI LAVAGGIO CON ACQUA OZONATA

	SISTEMA DI LAVAGGIO CON ACQUA ARRICCHITA CON OZONO
CONTROLLO DELLA MICROFLORA	Uccide efficacemente batteri, lieviti, muffe e virus. Blocca la sporulazione.
RIDUZIONE RESIDUI SOSTANZE PERSISTENTI	Riduzione significativa dei principali pesticidi ed erbicidi utilizzati in fase di pre-raccolto
RESIDUI SUL PRODOTTO	Nessuno
ALTERAZIONE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE DEL FRUTTO	Nessuna
RISPETTO DELLE REGOLAMENATZIONI	Non necessita di autorizzazioni. Richiede il rispetto delle normative antincendio
CORROSIONE	Nessuna ai normali livelli di utilizzo