

NETTARINE

ELIMINA LA BOTRYTIS, 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 domanda di alternative affidabili e sicure come **l'OZONO**.

Le nettarine conservate in cella frigorifera sono facilmente soggette a decomposizione a causa dei microrganismi naturalmente presenti nell'ambiente, in particolare la Botrytis cinerea.

Con i sistemi PC Engineering, i produttori di nettarine, i confezionatori e i produttori possono allungare la vita del prodotto, eliminando la Botrytis, rallentando il naturale decadimento e migliorando naturalmente i processi per la sicurezza alimentare.

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

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

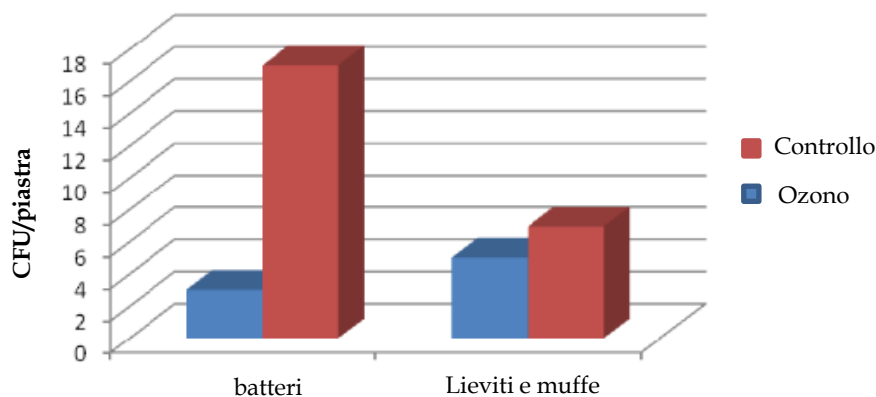
- Uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici
- Elimina la Botrytis cinerea e la Monilia fructicola, principali cause di decadimento nelle nettarine
- Blocca la decomposizione
- Blocca la sporulazione
- Rallenta il naturale decadimento del frutto

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

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





Analisi della microflora sulla superficie di nettarine conservate in cella frigorifera CA (controllo) e in cella frigorifera in atmosfera controllata arricchita di ozono (ozono).

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' ORGANOLETTICHE DEL FRUTTO	Nessuna
RISPETTO DELLE REGOLAMENATZIONI	Non necessita di autorizzazioni. Richiede il rispetto delle normative antincendio
CORROSIONE	Nessuna ai normali livelli di utilizzo