

# PATATE

## RIDUCE LA CARICA MICROBICA E AUMENTA LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

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.

**Con i generatori di ozono PC Engineering, i confezionatori e i produttori di patate possono allungare la vita del prodotto, rallentando il naturale decadimento a causa di infezioni da patogeni 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 patate un'alternativa sicura ed affidabile, distribuendo 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.

## 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.

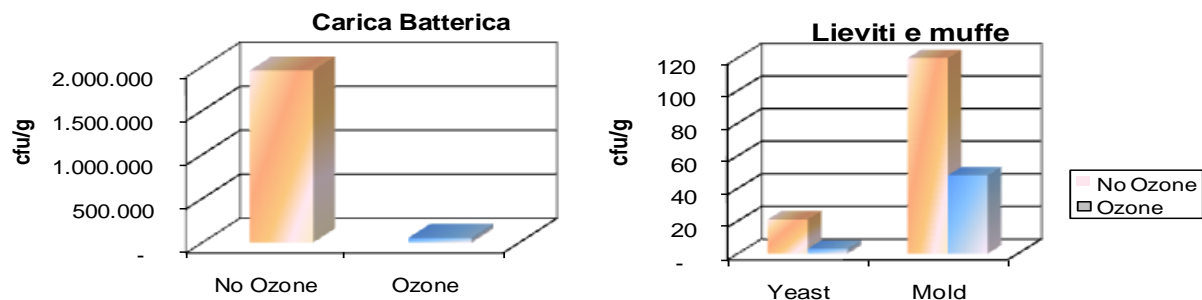
## FATTI SALIENTI

### **Aumenta la conservazione del prodotto:**

- Uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici
- Blocca la decomposizione
- Blocca la sporulazione
- Non altera la qualità del prodotto

**Approvato dalla US FDA, dalla EFSA e dal Ministero della Salute**





Analisi della microflora sulla superficie delle patate in presenza e assenza di ozono.

BENEFICI DEL SISTEMA DI CONSERVAZIONE CON OZONO

	SISTEMA DI CONSERVAZIONE CON OZONO
<b>CONTROLLO DELLA MICROFLORA</b>	Uccide efficacemente batteri, lieviti, muffe e virus. Blocca la sporulazione.
<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