

PESCADO

Escrito por Administrator

Domingo, 25 de Abril de 2010 11:32 - Actualizado Viernes, 08 de Noviembre de 2019 13:45



Cada vez son mayores las restricciones que han de cumplir las **industrias alimentarias**, en cuanto a normativas de calidad y salud, debido a la creciente preocupación por la exposición a **bacterias y gérmenes en las industrias de procesamiento de alimentos**, por lo que han de disponer de unos ambientes cada vez más limpios y seguros.

Esta tecnología está especialmente indicada para el **sector alimenticio, y diseñada para crear ambientes limpios en las salas de manipulación y tratamiento de alimentos**, de tal forma que en el momento de la manipulación, conservación o envasado, el producto no se vea perjudicado por las concentraciones

bacterianas, hongos y virus

. Por tanto, con la aplicación de esta tecnología

se reducen drásticamente las concentraciones de u.f.c.

“unidades formadoras de colonias”,

bacterias (ej. E-coli, Salmonella, etc), virus y esporas de moho (ej. Penicillium)

, así como ácaros

existentes en todos los ambientes.

Debido a sus propiedades de **descontaminación y desodorización al eliminar la flora aerobia mesófila en ambiente y superficies,**

así como

olores

que pueden existir en las cámaras de

conservación de pescado

.

APLICACIONES EN EL SECTOR:

1.

1.

PESCADO

Escrito por Administrator

Domingo, 25 de Abril de 2010 11:32 - Actualizado Viernes, 08 de Noviembre de 2019 13:45

1.

1.

1.

1.

1.

1.

BENEFICIOS:

- En menos de 12 horas, **neutraliza los virus, bacterias (ej. E-Coli, Salmonella), y esporas de hongos (ej. Penicillium) en un 99,99%.**
 - **Elimina los olores** procedentes de la conservación del pescado.
 - **Tecnología activa, no pasiva** - puede llegar a todas las grietas en una sala incluyendo zonas de difícil acceso.
 - Actúa sobre las **superficies.**
 - Se pueden mantener los espacios limpios **sin pulverizar productos químicos**
 - Eliminación de biocontaminantes **aerosoles y compuestos orgánicos** [Priligy donde comprar en mexico](#)
- volátiles (VOC's).**
- Respecto a otras tecnologías, **no utiliza ni sustituye filtros, no recircula el aire** (es una tecnología activa no pasiva), **no genera ozono**, su mantenimiento es mínimo y de fácil instalación.
 - **No es perjudicial para las personas**, por lo que no se requiere que los espacios estén desocupados ni evacuados, las salas pueden permanecer ocupadas las 24 horas del día de forma segura.
 - Consumo prácticamente insignificante (39-75 W, dependiendo del modelo de equipo).
 - Mínima inversión y **valor añadido** a su negocio.