

SANUNOX



Дезинфекция поверхности фруктов и овощей.

Загрязнения на поверхности фруктов и овощей являются проблемой не только для тех кто выращивает эту продукцию, но и для тех кто ее продает. Плесень и бактерии могут причинять значительный вред вызывая порчу продуктов.

УФ дезинфекторы FoodSafe крайне безопасны и многофункциональны, применяются для дезинфекции мяса, рыбы и птицы, фруктов и овощей, хлебобулочных изделий и упаковок с помощью бактерицидного УФ излучения. УФ системы наиболее эффективны в области борьбы с поверхностными загрязнениями, при это данные системы увеличивают срок годности продукции. Всего несколько секунд освещения могут обеспечить разрушение 99.999% широко распространенных биологических загрязнений, которые являются проблемой для пищевой промышленности.

УФ дезинфектор поверхности FoodSafeLL

Особенности

- Объединение УФ светильников в производственной линии (например над конвейером) для освещения продукции и поверхностей до начала упаковки, что поддерживает продукт в стерильном и готовом для распространения и потребления состоянии
- Дезинфекция поверхности в том числе мяса, рыбы и птицы, фруктов и овощей, хлебобулочных изделий и упаковок
- Легко встроить в предварительно установленное оборудование для сортировки, обработки и упаковки
- Все системы УФ ламп FoodSafe снабжены покрытием TEFLON®, что обеспечивает защиту от попадания содержимого ламп на производственную линию в случае повреждения лампы

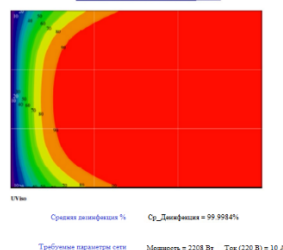
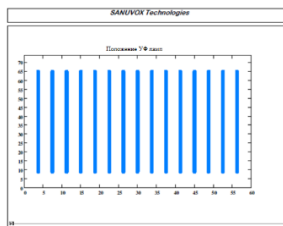


Цель: предотвратить размножение и разрушить микробные загрязнения, такие как бактерии и грибки, которые естественно появляются на поверхности фруктов и овощей, и вызывают преждевременную порчу. Данный процесс не оставит никаких следов в отличие от обработки хлором или гамма излучением. С точки зрения производителя, дезинфекция фруктов и овощей могла бы снизить потребность в пестицидах.

Оборудование: Модули FoodSafeIL доступны с различной шириной, оснащены параболическими отражателями, лампы с покрытием Teflon будут расположены на равном удалении друг от друга по ширине конвейера и параллельно ему. Компьютерная программа подбора размера учитывает скорость движения конвейера и разновидность загрязнения исходя из чего рассчитывается размер ламп.

Функционирование: Конечный пользователь определит положение и конструкцию сборки ламп, которая гарантировано, подойдет к существующему конвейеру с учетом отсутствия прямого освещения УФ излучением работников. Фрукты или овощи будут освещаться предопределенный период времени УФ излучением во время движения мимо УФ модуля. Этот период времени будет достаточным для дезинфекции патогенов на фруктах или овощах и для замедления процесса созревания.

Типичная установка



На фотографии приведена УФ установка Sanuvox для дезинфекции поверхности перца

Исследование, проведенное на клубнике.

Исследователи с кафедры Пищевых продуктов, Науки и Питания (Университет Лавала, Квебек, Канада) показали, что освещение клубники УФ излучением увеличивает срок ее годности. Свежесобранная клубника подвергшаяся воздействию бактерицидного УФ излучения типа С сохранила свежесть на протяжении 14-15 дней, в то время как свежесобранная необработанная клубника почти пришла в негодность на 10 день.

Выводы данного исследования были опубликованы в журнале "Пищевая Наука". Охлаждение, которое замедляет рост микробов и порчу фруктов, предоставляет ограниченный, но эффективный способ сохранения клубники.

"Обработка УФ излучением типа С является крайне интересным способом помощи маркетингу и дистрибуции свежих фруктов и овощей", заявил исследователь Джозеф Арул. Данный вид обработки замедляет порчу клубники: она дольше остается плотной, ее дыхательный коэффициент ниже, цвет более привлекательный, а вкус не изменен. "Обработка УФ излучением типа С способна уничтожить большинство видов плесени на поверхности фруктов, также обработка произведет стимулирование защитных механизмов продуктов" заявил исследователь.

Команда Джозефа уже показала преимущества обработки УФ излучением типа С с целью сохранения моркови, брокколи, томатов и голубики. Джозеф не ожидает негативной реакции потребителей, в отличие от обработки продуктов питания гамма излучением или генной модификации. "Данная техника гораздо больше приемлема потребителем. В малых дозах, УФ излучение полезно. Это источник света и я не думаю, что люди будут выступать против этого метода."

Преимущества

- Полная дезинфекция без пестицидов
- Отсутствие остатков обработки, видимых изменений овощей
- Повышение срока годности на 40-50%
- Малая стоимость обслуживания – замена лампы каждые 2 года
- Лампы с покрытием Teflon – в случае разбивания лампы, разбитое стекло, и содержимое остается внутри рукава сформированного покрытием Teflon

Места применения

- Производители овощей
- Импортёры фруктов и овощей
- Производители гидропоники
- Упаковщики овощей
- Магазины
- Производства салатов