

SANUVOX



Увеличенный срок годности и выдающееся качество доставки

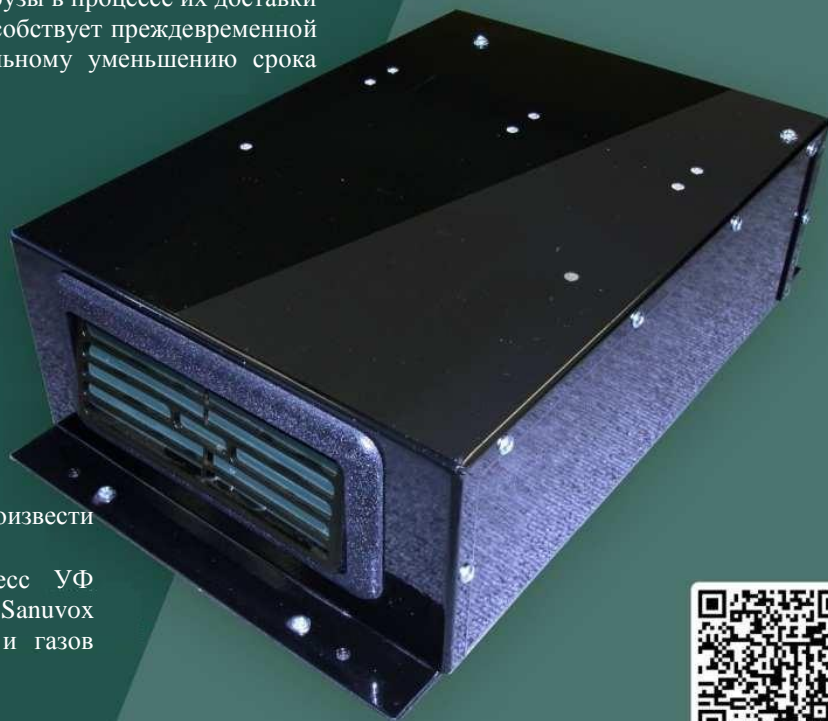
Плесень и бактерии могут серьезно влиять на деликатные грузы в процессе их доставки на склады или в магазины. Насыщение газами этилена способствует преждевременной порче фруктов и овощей, а также приводит к значительному уменьшению срока годности.

Компания Sanuvox Technologies предлагает вашему вниманию крайне затратоэффективное передвижное устройство для обработки воздуха, которое легко устанавливается в любой грузовик или трейлер и сконструировано для уничтожения летучих биохимических загрязнений включая бактерии, плесень, и пары этилена.

Передвижное устройство очистки воздуха Interceptor

Особенности

- Питание 12 В
- Малые габариты (28 см x 38 см) позволяют произвести установку в любом месте трейлера
- В передвижном дезинфекторе используется процесс УФ дезинфекции собственной разработки компании Sanuvox необходимый для уничтожения бактерий, плесени и газов этилена.

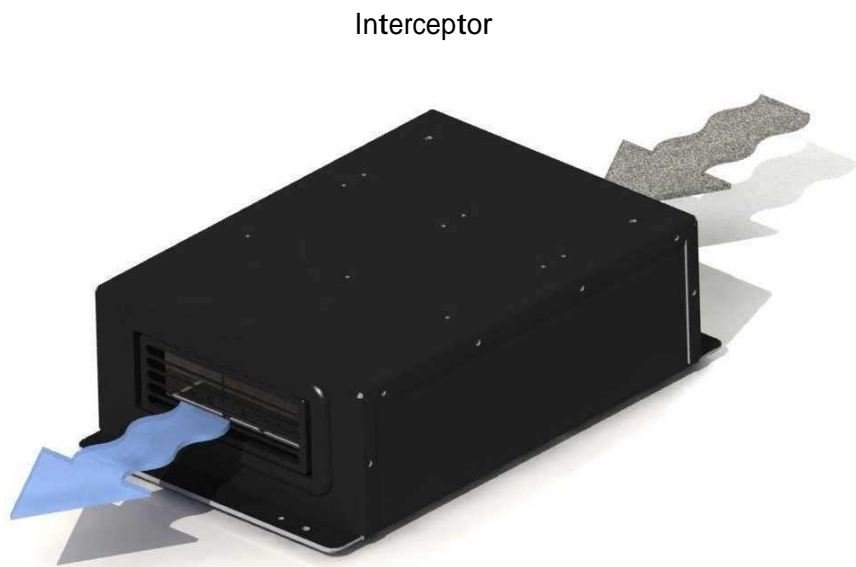


Цель: Уничтожить летучие загрязнители такие как бактерии, вирусы, и плесень, которые могут влиять на целостность и сохранность продуктов в процессе доставки. Устранить пары этилена, которые вызывают преждевременную порчу и снижение срока годности.

Оборудование: 12В передвижная система обработки воздуха Interceptor монтируется внутри грузовика или трейлера для дезинфекции и устранения загрязнителей и паров этилена. УФ система работает на постоянной основе снижая концентрацию загрязнителей в реальном времени.

Функционирование: Воздух пропускается через Interceptor, где:

1. Область с бактерицидным УФ излучением типа С УФ лампы уничтожает летучие биологические загрязнители (вирусы, плесень, бактерии и споры)
2. Область УФ окисления УФ лампы устраняет пары этилена препятствуя процессу преждевременной порчи овощей и фруктов.



Замедление распространения загрязнителей с помощью УФ излучения типа С

Продукты портятся из-за действия процесса гниения. Гниение вызвано паразитирующими грибами и плесенью. Порча продуктов питания начинается с нарушения соединительной ткани под действием энзимов, которые способствуют росту микроорганизмов. Бактерицидное УФ излучение типа С крайне эффективно для предотвращения размножения биозагрязнителей. УФ излучение типа С уничтожает летучие грибки, плесень и их споры, ограничивая тем самым распространение загрязнителей с одного фрукта на другой. Мясо, рыба и мясо птицы особенно подвержено воздействию летучих биозагрязнителей. УФ излучение типа С дезинфицирует воздух разрушая загрязнители при циркуляции в холодной комнате.

Замедление порчи с помощью УФ окисления

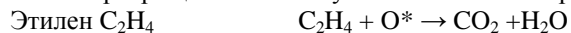
Фотоокисление с помощью УФ может использоваться для устранения химических веществ, которые способствуют порче фруктов и овощей. На жизненные периоды растения влияют его гормоны. Органическое соединение участвующее в процессе порчи это этилен – газ создаваемый растением из аминокислоты, метионин.

Этилен повышает внутриклеточную концентрацию некоторых энзимов во фруктах и свеженарезанных продуктах, в том числе:

- Амилаза, которая гидролизует крахмал для производства простых сахаров, и
- Пектиназа, которая гидролизует пектин, соединение, которое позволяет фруктам оставаться плотными.

УФ излучение окисляет и нейтрализует молекулы этилена освобождаемого в процессе порчи, замедляя тем самым распространение процесса гниения по продукту.

Этот процесс окисления превращает этилен в углекислый газ и пары воды.



Преимущества

- Увеличение срока годности овощей и фруктов
- Дезинфекция от летучих бактерий, вирусов и плесени
- Получение продукции не обработанной химическими веществами

Рынки сбыта

- Транспортировка фруктов и овощей
- Холодные склады, бакалейные лавки
- Продавцы фруктов и овощей
- Склады фруктов и овощей