Purificadores de Ar Ultravioleta UV-C para Indústria Alimentícia

Aumento significativo de vida de prateleira de produtos alimentícios

O emprego dos purificadores de ar como o Kentherm com a tecnologia Ultravioleta UV-C é reconhecido mundialmente por descontaminar especialmente locais produtivos e aumentar a vida de prateleira dos produtos alimentícios principalmente pães, laticínios, massas, pizzas, carnes, frango, bolos, doces, panetones, e adicionalmente descontaminar os ambientes de vírus como Corona, SARS, Influenza.

O aumento vertiginoso da duração dos produtos ocorre pela eliminação do bolor, e a exterminação de esporos, bacilos, germes e bactérias que fazem os alimentos deteriorarem rapidamente.

A luz UV tem se mostrado eficaz na maioria dos microrganismos bacterianos, bem como vírus, esporos e bolor. A luz ultravioleta em comprimentos de onda de 254 nm destrói o DNA de todos os microrganismos para que vírus, bactérias, leveduras e fungos sejam desativados em segundos. Para a maioria de microrganismos, a dose letal de radiação UV é conhecida: esta é a dose após a qual as células não podem mais manter seu metabolismo e também não podem mais se multiplicar. Por causa da estrutura celular, a dose letal para diferentes patógenos varia.

Conseqüentemente, bactérias como Salmonella, Listeria e E. coli, que têm uma parede celular relativamente fina e, portanto, só podem bloquear ligeiramente a radiação UV, são extremamente vulneráveis e são facilmente destruídas. Por outro lado, os esporos de bolor protegem-se contra a radiação UV com uma parede celular grossa, que pode até ser pigmentada. Para matá-los, é necessária uma dose UV 10 a 100 vezes maior do que a necessária para bactérias, *encontrada nos Purificadores de ar Kentherm com sua tecnologia única*.

A Radiação Ultravioleta UV-C é utilizada em salas de armazenamento ou estocagem, setores de produção, resfriamento ou congelamento, escritórios e refeitórios, lojas, restaurantes, onde um alto teor de germes pode ser criado continuamente por funcionários ou movimentação de mercadorias.

Devido à orientação inteligente de irradiação ascendente (zona de radiação) qualquer risco de saúde UV é excluído. A convecção natural do ar garante que o ar ambiente carregado ou contaminado seja continuamente direcionado para a área de radiação da lâmpada, onde o ar é continuamente desinfetado.

Campos de aplicação – Indústria Alimentícia

Os equipamentos Kentherm foram especialmente desenvolvidos para desinfetar o ar ambiente em armazéns de estocagem, resfriamento, atacadistas, setores de produção e embalagem, especialmente de produtos alimentícios.

O ar é descontaminado pela irradiação com luz ultravioleta. O baixo ar microbiológico contaminado gerado proporciona excelentes condições para o armazenamento de massas, laticínios especialmente na produção de leite em todos os níveis e derivados, carnes, abates de frango, porco, peixes, frutas de qualquer tipo, bem como outros produtos refrigerados facilmente estragados. Devido à circulação contínua do ar sobre a Radiação Ultravioleta UVC das lâmpadas germicidas, o teor de germes é continuamente reduzido e a vida útil dos produtos se estende sensivelmente.

Ao longo do tempo, há altas cargas de germes e fungos invisíveis (por exemplo, salmonela, listeria ou aspergillus responsável pelo bolor preto ou cinza) em salas de

armazenamento ou produção refrigeradas ou climatizadas. Esta contaminação será transportada para o produto através do ar. A transmissão de germes cria um alto risco para a produção e causa deterioração do produto e reduz consideravelmente a vida útil mínima.

Com a radiação Ultravioleta UV-C a carga de germes no ar ambiente será reduzida em até 99,9%.

• A vida útil dos bens armazenados pode ser consideravelmente estendida

•A transmissão de germes será drasticamente reduzida e os germes inativados.

• Instalação simples e direta.

• Evita de forma confiável a nova formação de bolor e deterioração dos alimentos.

Purificador de Ar Ultravioleta UV-C – Panificadoras Indústrias de Massas

O emprego de Radiação Ultravioleta UV-C aumenta muito a duração dos pães elimina todos os fungos responsáveis pelo bolor e pela degradação dos produtos de massas e panificação com aumento de vida de prateleira chegando a dobrar em determinados produtos.

Radiação Ultravioleta UV Germicida – Frigoríficos e derivados aumenta os lucros

As instalações de processamento de carne que empregam adequadamente a radiação Ultravioleta Germicida UV-C vêem uma correlação direta entre a instalação de seus sistemas ultravioleta e o aumento dos lucros.

Laticínios, leiterias e derivados

Padrões mais elevados de higienização se traduzem em produtos de maior qualidade, maior prazo de validade do produto com imensa diminuição de perdas e aumento da rentabilidade. A tecnologia Germicida Ultravioleta UV-C é um método econômico e rápido de desinfecção que abrange toda a cadeia de laticínios.

Na indústria leiteira, a desinfecção Ultravioleta UV-C é utilizada especialmente para a embalagem de produtos de leite fresco, como iogurte, cream cheese e molhos, que são mantidos na cadeia fria, a fim de melhorar a vida útil. Isso significa que o processador de laticínios tem significativamente muito menor retorno do produto estragado.

Recomenda-se usar purificadores em *toda a cadeia leiteira, desde a ordenha e estocagem, até a produção industrial,* prevenindo o ar dos tanques e de embalagens contenha os germes, fungos e esporos que deterioram o produto.
O dispositivo de desinfecção de alimentos UV, usado onde alimentos frescos são armazenados e manuseados, em grandes instalações de produção e processamento de alimentos, plantas alimentícias e fábricas de alimentos, destrói Covid-19 e mais de 99,99% dos vírus aéreos, salmonela, E-Coli Influenza, MRSA, Tuberculose, bactérias, moldes e desativa microrganismos aéreos, reduz a despojo, mantém o frescor e aumenta a vida útil dos alimentos.
Vegetais frescos, frutas, carnes e embalagens de alimentos podem ser tratados e, quando expostos à luz UV, diminui a incidência de estragos. Usando radiação germicidal ultravioleta UV-C, previne a contaminação cruzada e a propagação da infecção em segundos, sem produtos químicos.

Mais detalhes no site da Kentherm:

kentherm®

www.kentherm.com.br

Documentos e Links Internacionais em:

http://www.kentherm.com.br/referencias.html

Tel (19) 3291-9054 - Cel Whatsapp: (11) 93424-3888