

Lo strumento innovativo per garantire l'igiene e la qualità microbiologica degli alimenti

Le nostre apparecchiature FRI: producono una soluzione, Anolyte Neutro, che usato per la disinfezione dell'acqua di lavaggio dei prodotti dell'agricoltura, fornisce una completa azione biocida garantendo condizioni igieniche ottimali dei prodotti trattati.

In particolare, agendo sui parametri caratteristici delle unità FRI, si ottengono soluzioni disinfettanti che, modulati a fronte delle diverse esigenze, possono sanificare efficacemente i prodotti ortofrutticoli utilizzati nella IV gamma.

Ciò consente di risolvere il problema legato alla estrema eterogeneità dei prodotti stessi, non solo per morfologia ma anche per composizione della microflora su cui, spesso, influiscono anche i metodi di produzione, garantendo, comunque, il rispetto:

- dei criteri di sicurezza alimentare (per la Salmonella spp., ad esempio, o per la Listeria monocytogenes),
- dei criteri di processo (annullando eventuali effetti negativi di condizioni igieniche non ottimali durante la produzione) e degli altri criteri microbiologici integrativi previsti.

Tale tecnologia è stata utilizzata con successo per trattare indifferentemente frutta e verdura destinata all'imbustamento: test condotti in diverse circostanze e con diverse modalità hanno dimostrato di poter garantire risultati migliori di quelli che si ottengono coi metodi tradizionali.

La soluzione FRI: evita la necessità del ricorso all'atmosfera controllata nella fase di imbustamento, riducendo drasticamente i costi associati alla necessità di conservazione e questo senza far uso di additivi e/o conservanti di altra natura.



Inoltre, il trattamento con la Anolyte estende considerevolmente l'intervallo di tempo nel quale è possibile

mantenere inalterate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, consentendo un indiscutibile vantaggio competitivo rispetto ai trattamenti con metodi tradizionali.

Gli stessi risultati, mantenimento delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, si ottengono anche per i prodotti freschi da banco.

Questa caratteristica rende estremamente interessante tale tecnologia in specie per i prodotti da agricoltura biologica, e numerose sono le certificazioni ottenute a livello internazionale nell'ambito della preparazione e conservazione di alimenti da agricoltura biologica, perché "la tecnologia è riconosciuta come sicura dal punto di vista di rispetto dell'ambiente: eliminando la necessità di far uso di composti chimici nella igienizzazione di acqua e cibo utilizzati nella lavorazione degli alimenti" (*Australian Certified Organic PTY LTD*).