

Aqualife: as melhores soluções de nebulização ao dispor do mercado

PUBLIREPORTAGEM



Na Aqualife, desde o ano 2000, estamos a oferecer ao sector agro-alimentar equipamentos de nebulização de água que permitem manter a humidade relativa, e desta forma influir positivamente na conservação dos produtos frescos.

Somos pioneiros e líderes na introdução de um novo factor na conservação dos produtos frescos: a HUMIDADE.

O objectivo dos nossos equipamentos é proporcionar um ambiente adequado para que não se produza uma perda de água no produto por causa da diferença de pressão hídrica. Desta forma, sem chegar a molhá-lo, conseguimos evitar a evaporação da água do produto, abrandando assim outros processos de degradação após a colheita.

Além de melhorar a qualidade organoléptica, obtemos também menor desperdício e reduzimos a percentagem de resíduos de produto fresco gerados, contribuindo a que o nosso processo seja mais sustentável.

APLICAÇÕES

Os nossos equipamentos de nebulização são utilizados na conservação de todos os tipos de produtos frescos que tenham um conteúdo elevado de humidade em que, por tanto, a perda da humidade represente uma aceleração no seu processo de degradação.

Assim, podemos encontrá-las em diferentes fases do processo produtivo desde

ambientes que exigem uma humidade relativa de processo **específico** como o amadurecimento de vinhos, queijos, cultivo de cogumelos, maturação **de carnes, câmaras para** exposição e venda de produtos frescos: peixarias, talhos, expositores de frutas e legumes, flore, entre outros procesos.

EXPERIÊNCIA E ESTUDOS CIENTÍFICOS

O melhor *feedback* que temos é a experiência que nos proporcionam os usuários dos mais de 2000 equipamentos instalados nestes anos. Os nossos clientes englobam tanto pequenos estabelecimentos como empresas de distribuição e da indústria agro-alimentar.

Aqualife têm realizado estudos com universidades e centros de investigação de reconhecido prestígio para garantir o correcto funcionamento dos nossos equipamentos. Estes estudos corroboram uns benefícios tanto na redução das perdas como na melhora das qualidades organolépticas dos produtos frescos.

Foram obtidas conclusões tão interessantes como:

- Para a fruta em expositor, no estudo realizado pela universidade de La Rioja, demonstrou-se uma redução das perdas depois de 7 dias de até 8% em frutas e 25% em legumes (Echevarri

Aqualife Nebusystem

Aqualife Nebusystem
Delegação Portugal
Telefone: (+351) 965 414 230

Fotos: Aqualife Nebusystem



Granado, Ayala Zurbano, Sanz Cer-
vera, & Olarte Martínez, 2010);

- No estudo realizado no centro CSIC de Saragoça (Espanha) para a fruta em câmara, obtiveram-se reduções nas perdas de 8% após 15 dias em câmara (Redondo Taberner, Díaz Simón, & Val Falcón, 2017);
- Para os produtos cárneos, as perdas directas nos produtos com sistemas Aqualife foram reduzidas até em 4% em 4 dias de armazenamento em vitrinas, de acordo com o estudo realizado por IRTA (Instituto de Investigação e Tecnologia Agro-alimentar). (Martínez & Sánchez, 2012);
- Em peixe, tal como se expõe no estudo realizado pela Universidade de Saragoça, a perda se reduz até em 7% após 50 horas de exposição (Beltrán Gracia & Hernaández Somarriba, 2008);
- Todavia, a estas perdas devemos adicionar aquelas causadas pelos resíduos gerados para melhorar o aspecto visual do produto exposto (como é o caso da carne em filetes).

FUNCIONAMENTO

São duas as tecnologias usadas na produção de nebulização sobre produtos frescos:

- Pulverização por pressão: gerando uma névoa vertical através de um sistema de pressão baixa que, depois de passar por uns bicos, geram umas partículas com um tamanho entre 40 e 70 μm ;
- Geração de vapor por ultra-som, que produz uma névoa horizontal com partículas mais finas, mas sempre com um tamanho superior às 10 μm .

Os nossos equipamentos incorporam também sistemas de filtrado e desinfecção constante para obter água com um nível alto de segurança microbiológica e físico-química.

Com a finalidade de simplificar o seu uso e melhorar a sua segurança, temos incorporado um evolucionado sistema de programação que permite ao usuário, através de um simples e fácil ecrã, obter a informação sobre o controlo e a configuração dos parâmetros de funcionamento.

SEGURANÇA

Os nossos equipamentos estão projectados para assegurar o cumprimento dos requisitos legais, tanto em termos de segurança alimentar como ambiental. Respeita todas



as exigências dos regulamentos de higiene, de legislação de água para consumo humano, e de prevenção da legionelose. Os sistemas estão dotados de módulos de desinfecção contínua, filtros de osmose inversa e lâmpadas ultravioleta que garantem uma excelente qualidade da água nebulizada, tanto desde o ponto de vista microbiológico como o físico-químico. Conseguimos assim uns equipamentos fiáveis e evitamos problemas de contaminações não desejadas. O sistema de autocontrolo incorporado no programa permite que, em caso de falha de algum dos módulos de desinfecção, estes se parem automaticamente, avisando da falha gerada.

EQUIPA HUMANA

Em Aqualife contamos com uma qualificada equipa de profissionais: engenheiros industriais, electrónicos e de projecto, além de biólogos e engenheiros agrónomos integrados nos departamentos Técnico, de I+D e de Qualidade, que permitem-nos adequar os nossos sistemas as necessidades dos diferentes sectores agro-alimentares. A nossa garantia está também no nosso amplo *know-how* e a nossa experiência no sector da humificação. Somos líderes em instalação de sistemas de nebulização.

Saiba mais aqui: www.nebulizacion.eu