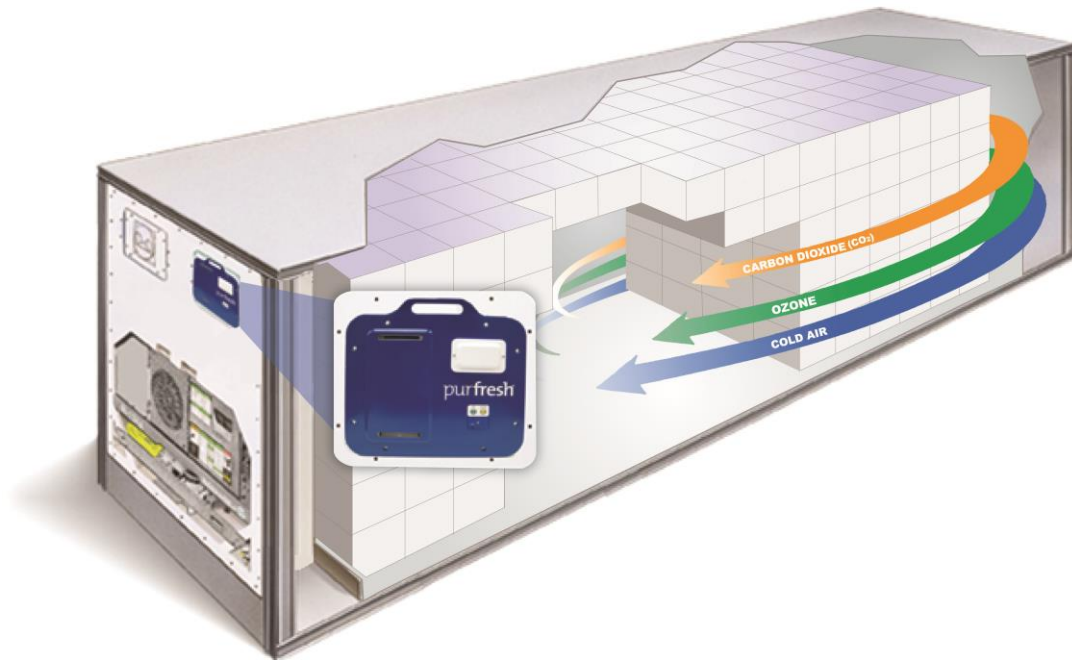


Atmósfera Controlada en la Industria del Transporte de Contenedores



¿Sabía usted que Purfresh ofrece atmósfera controlada y servicios de atmósfera de ozono para frutas frescas y productos perecederos transportados en contenedores refrigerados?

Existen muchas definiciones diferentes ya veces similares para el término atmósfera controlada, (también conocido como... "AC" en español y "CA" o "controlled atmosphere" en inglés). Lo mismo puede decirse del término atmósfera modificada, "MA". Ambos procesos son bien conocidos en la industria para la calidad y prolongación de la vida útil de las frutas y productos frescos. Algunas instituciones definen la atmósfera controlada como la gestión de los niveles de CO₂ y O₂ cuando la fruta o los productos se mantienen almacenados en bulto. A la atmósfera modificada la definen como la composición única de la atmósfera interna para la cual las frutas o los productos se almacenen en bolsas o paquetes, pero existen muchas variaciones de estas definiciones.

En el mundo del transporte de contenedores refrigerados hay muchos exportadores, importadores, transportistas marítimos y 3PL's que a veces pueden interpretar la atmósfera controlada (CA) y la atmósfera modificada (MA) de manera muy diferente. Lo más común en la

mayoría de las tecnologías de atmósfera controlada es que todas manejan alguna forma de aumento de CO₂ (dióxido de carbono) y disminución de O₂ (oxígeno), a los niveles normales de aire respirable, y de los que vemos a nivel del mar, 21% oxígeno, 0.04% de dióxido de carbono. Cuando las frutas y los productos son transportados en contenedores marítimos, el proceso de incrementar el dióxido de carbono y disminuir el oxígeno, puede resultar beneficioso para extender la vida útil en diferentes tipos de mercancía perecedera.

Los sistemas de atmósfera controlada para contenedores refrigerados se remontan a más de 20 años atrás, y durante este período ha habido varios sistemas disponibles que han tratado de controlar la atmósfera dentro de un contenedor marítimo, durante largos viajes en el océano. A lo largo de estos 20 años han existido más de 12 marcas diferentes de sistemas de atmósfera controlada que han proporcionado ambientes CA para contenedores refrigerados. Algunos de estos sistemas de marca CA tienen diferentes procesos para aumentar el CO₂ y disminuir el O₂ dentro de los contenedores marítimos, algunos son sistemas idénticos, con manufacturas idénticas, pero de marca diferente.

Uno de los últimos sistemas más modernos de atmósfera controlada en la industria de contenedores marítimos es Purfresh. Purfresh es el único sistema en la industria que agrega ozono, O₃, y atmósfera controlada dentro del contenedor y también transmite las lecturas y reportes en tiempo real. Purfresh utiliza doble satélite y tecnología de redes GSM para proporcionar un monitoreo independiente y continuo de la atmósfera controlada, mientras que los contenedores van en el mar o están en tierra.

Purfresh ofrece dos modelos diferentes, uno con atmósfera controlada y ozono, y el otro modelo es con atmósfera de ozono (O₃) solamente. Ambos modelos ofrecen el monitoreo del aire del entorno del producto o fruta en tiempo real mientras el contenedor viaja a su destino exterior.

Algunos de los productos primarios que se benefician de la atmósfera controlada en contenedores refrigerados son espárragos, aguacates, plátanos, arándanos, melones, flores cortadas, kiwis, mangos, papayas, frutas de hueso y guisantes. Otros productos que tienen poco o ningún beneficio de la atmósfera controlada, pero tienen ventajas significativas con la atmósfera de ozono O₃ en la extensión de la vida útil son pimientos, cítricos, ajo, jengibre, uvas de mesa, cebollas, piñas y camote.

Históricamente Purfresh ha sido conocido por su importante experiencia comercial como proveedor de atmósfera de "ozono", pero ahora, más recientemente, Purfresh se está conociendo por su atmósfera controlada, una tecnología moderna y sofisticada.

Para más información sobre Purfresh, atmósfera controlada, atmósfera de ozono y monitoreo en tiempo real se puede encontrar en:

www.purfresh.com
www.intellipur.com

Puedes enviar tus preguntas a:

Argentina	Diego Bussetti	diegobussetti@interfreshcargo.com
Canada	Ayda Camacho	acamacho@purfresh.com
Chile	Patricia Castaneda	pcastaneda@purfresh.com
China	Wayne Zhu	waynezhu@sina.com
Colombia	Patricia Castaneda	pcastaneda@purfresh.com
Costa Rica	Marvin Campos	servicioalcliente@purfreshcostarica.com
Ecuador	Luis Valverde	ventas@frescoecuador.com
Europe	Guido Van Bouwel	gvb@sdelogistics.eu
Guatemala	Patricia Castaneda	pcastaneda@purfresh.com
Hong Kong	Ron Au	ronald.au@engkong.com
Japan	Endo Hisaki	endo@lion-city.com.sg
Kenya	Alex Risa	pa-md@gmsreefer.com
Korea	Eunjeong Woo	krefcon@naver.com
Mexico	Patricia Castaneda	pcastaneda@purfresh.com
Panama	Alejandro Carvajal	acarvajal@chapiaire.com
Peru	Florent Philippot	fphilippot@pscargo.com.pe
Singapore	Bernand Chan	bernard@lion-city.com.sg
South Africa	Charles	cphillipson@purfresh.com
Taiwan	Michael Lu	michael.lu168@gmail.com
Uruguay	Rodolfo Faccini	rfaccinipose@transcargo.com
USA	Ayda Camacho	acamacho@purfresh.com

Reserva con Purfresh @ www.intellipur.com

[View this email in your browser](#)