

PRESERVACIÓN, CONSERVACIÓN y CONTROL

DE GRANOS EN SILOS

CON **CO₂**

Como en otros productos, los granos almacenados están expuestos al ataque de plagas, principalmente insectos, hongos y roedores. Los insectos, plaga de productos almacenados, son también denominados insectos de almacén debido a su adaptación y abundante proliferación en trojes, bodegas y silos; sin embargo algunos insectos de almacén pueden infestar el grano desde el campo y durante la transportación, lo cual les ha permitido diseminarse ampliamente.

En otras latitudes, el orden y la limpieza en el almacén es práctica suficiente para mantener los granos libres de insectos o con bajas poblaciones, pero en nuestro país se hace indispensable utilizar otras medidas adicionales.

Controlar el almacenamiento de granos por medio de una atmósfera de CO₂ permite preservar el producto al evitar la proliferación y ocasionar la muerte de insectos, roedores u hongos dañinos.

DATOS TÉCNICOS

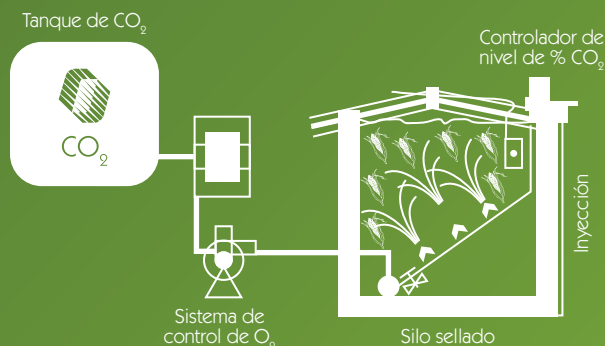
Preservación, conservación y control de granos en silos con CO₂

El sistema consiste en inyectar CO₂ al silo que requiere ser hermético o semi-hermético exactamente a una temperatura y dosis que permite inhibir la infesta de contaminantes.

El sistema se coloca directamente al sistema de aireación del silo, bodega, moto ventiladores, ductos de transición perforados y ciegos para reducir el proceso de respiración vegetal y la producción de calor producto del metabolismo propio del alimento.

Áreas susceptibles para implementar el sistema:

- Esta tecnología es aplicable a todas las industrias con necesidad de preservar granos y semillas por periodos de almacenamiento mayores a 3 meses
- Empresas que manifiestan un elevado porcentaje de pérdidas por la presencia de insectos de almacén en silos y cámaras
- Empresas que tienen un nivel de efecto protectante bajo y de insecticidas residuales alto
- Empresas que presentan resistencia gradual alta por parte de los insectos asociados a dicha región
- Empresas con almacenes en regiones de alto calor y humedad cuyos granos se destinan principalmente al consumo humano



Ventajas:

- Mejorar el control de inventarios
- Prolonga la vida comercial del alimento
- Mantiene las propiedades organolépticas
- Retarda la proliferación de bacterias, hongos insectos y roedores
- Permite fumigar, sin tener efecto residual
- No se utiliza agua como vehículo para la incorporación como en el caso de los insecticidas
- El ácido carbónico formado con la humedad del medio ataca a los huevecillos y pupas que son más resistentes a otros tipos de fumigación
- No requiere rotación de insecticidas
- Es un fluido primario totalmente aprobado por la FDA y no disminuye la calidad del alimento inhibiendo el desarrollo de insectos

Además contamos con otras aplicaciones como:



Esponjado de alimentos con N₂



Carbonatación de bebidas con CO₂ grado alimenticio.



Congelación de alimentos con N₂ líquido.



Preservación, conservación y control de granos en silos con CO₂



Transporte de productos con CO₂



Soluciones en gases envasados.

01800 712 2525

www.infra.com.mx
alimentos@infra.com.mx



Gases en estado líquido, plantas on site y tuberías.

01800 724 2589

www.cryoinfra.com
atencionaclientes@cryoinfra.com.mx



Soluciones en gases envasados.

01800 557 2436

www.infrasur.com.mx
infrasur@infrasur.com.mx