

APC, Inc. Añade una Tecnología Exclusiva de Fotopurificación Ultravioleta (UV) a su Proceso de Producción de Plasma



ANKENY, IOWA, 19 de Noviembre del 2015 – APC, Inc. ha añadido una nueva tecnología de fotopurificación Ultravioleta (UV) a su procesamiento de productos de plasma porcino. La luz UV-C es ampliamente reconocida por su habilidad para eliminar microorganismos, incluyendo virus y bacterias. La tecnología es ampliamente utilizada en la industria alimenticia para purificar el agua de bebida, jugos y vinos.

APC y el productor de la tecnología UV-C, SurePure, han trabajado juntos durante cuatro años para validar que el diseño patentado “Turbulator” pudiera inactivar microorganismos en plasma líquido. APC es la única compañía que puede utilizar el sistema de Fotopurificación UV de SurePure para productos de sangre animal, y tiene los derechos exclusivos de dicha tecnología. “Estamos muy complacidos de que APC, Inc., con muy altos estándares de calidad y reputación global, use la tecnología de SurePure” ha dicho Guy Kebble, el CEO de SurePure.

APC sigue comprometida en continuar con investigaciones e invertir para atraer nuevas tecnologías a la industria alimenticia. El “Plasma Porcino Atomizado es un ingrediente alimenticio único con propiedades que no se pueden duplicar al usar otros ingredientes en dietas de cerdo,” explicó Louis Russell, CEO de APC, Inc. “La adición de la tecnología UV a un, ya de por si robusto sistema de producción, representa la siguiente generación de productos de plasma secado por atomización.”

APC ha completado la instalación del equipo de Fotopurificación UV en sus instalaciones de producción en Arion, Iowa. Los productos de plasma porcino producidos con esta nueva tecnología ya están disponibles para los consumidores.

Visite www.functionalproteins.com para aprender más sobre APC, Inc.

Sobre APC, Inc.

APC es el líder global en el fraccionamiento de proteínas animales y proteínas funcionales secadas por atomización. Al ser una compañía basada en la ciencia, APC ha conducido más de 300 estudios publicados de múltiples especies, sobre los efectos de la nutrición que aporta sus proteínas funcionales, y ha visto consistentemente que estas proteínas soportan y mantienen la función inmune óptima y mejora la productividad animal, particularmente en animales que experimentan estrés. Los estudios también muestran que el plasma tiene un beneficio nutricional significativo respecto a todas las otras fuentes de proteína en dietas de cerdos, y ha sido un producto utilizado con seguridad por más de 30 años. Para más información, visite www.functionalproteins.com

Sobre SurePure

SurePure es un líder global en la foto-purificación de líquidos, es la alternativa ecológica a la pasteurización y productos químicos. Usando su tecnología patentada “Turbulator”, los sistemas SurePure usan la luz UV-C para purificar líquidos sensibles microbiológicamente, tales como el vino, el jugo de fruta y la leche. Aunque está diseñado para proveer soluciones a nivel alimenticio, también puede ser aprovechado para mejorar el procesamiento de líquidos como el agua, salmueras y soluciones de jarabe de azúcar. La tecnología SurePure ofrece una eficacia microbiana mayor que los sistemas UV convencionales y es efectivo para líquidos claros y turbios, el primero en el mundo. SurePure ofrece una alternativa más ecológica en comparación con los procesos térmicos o basados en productos químicos, y suponen un ahorro de energía. También provee de oportunidades para el desarrollo de productos innovadores y diferenciados con beneficios deseados por el consumidor, garantizando seguridad alimenticia y claros beneficios comerciales. Para más información, por favor visite www.surepureinc.com

Contacto:

Diego Sangeado, Ventas México

Teléfono: 33/35879481

Email: diego.sangeado@functionalproteins.com

Website: www.FunctionalProteins.com