



Desinfectante de superficies y frutas en líneas de tratamiento Post-Cosecha.



Descripción:

Purex® Clor es un desinfectante de amplio espectro para uso sobre áreas y superficies de empaque; a base de hipoclorito de sodio concentrado.

Modo de Acción:

Purex® Clor realiza su efecto antimicrobiano cuando entra en contacto con las proteínas tisulares de las membranas plasmáticas de los microbios, haciendo que se formen hidrógeno, formaldehído y acetaldehído. Las cadenas peptídicas se rompen para disolver las proteínas; en este proceso el hidrógeno es sustituido por el cloro con formación de cloramina, que interviene directamente como antimicrobiano, ya que interfiere en la acción oxidativa celular con inactivación enzimática irreversible en la degradación de lípidos y ácidos grasos.

Propiedades Técnicas:

- Actúa como agente oxidante sobre los microorganismos presentes en la materia orgánica.
- Es un producto estable en condiciones normales de temperatura (<40°C).
- Líquido soluble en agua en todas proporciones.
- Es un agente desodorizante al actuar sobre productos en descomposición.

Composición:

INGREDIENTES	% EN PESO
--------------	-----------

Hipoclorito de Sodio.....	13.00
(Equivalente a 158.60 g de i.a./L a 20°C)	

Características Físico-Químicas:

Soluble en agua.....100% Soluble
Apariencia.....Líquido amarillo verde claro
Densidad.....1.22 ± 0.05 g/mL
pH al 1%.....12.0 ± 0.5

Recomendaciones de Uso:

USO	Dosis (mL/L de agua)
Frutas y Vegetales	1.5 a 2.0 mL/Litro de Agua
Maquinaria y Equipo, contenedores, Cajas plásticas, Vehículos, Cuartos Fríos, Herramientas, Utensilios, Cajas plásticas.	2.5 a 3.5 mL/L de agua

- Se recomienda que las frutas o vegetales a tratar no excedan un periodo de contacto con el producto diluido a la concentración mencionada superior a 2.5 minutos.

Recomendaciones en la Aplicación:

- **Purex® Clor** se aplica diluido en agua a las dosis recomendadas.
- La aplicación deberá realizarse exclusivamente por personal especializado o capacitado en el manejo de este producto, siguiendo las medidas de higiene y seguridad recomendadas (uso de guantes, protección de ojos y lavado de manos después de trabajar con el producto).
- Determinar previamente las dosis a utilizar, los métodos de aplicación y tiempo de permanencia para obtener la máxima eficiencia de la dosis recomendada, de acuerdo al volumen de producto a tratar y a los equipos disponibles.
- Antes de la aplicación de este producto deberá realizarse una limpieza de las superficies y productos a tratar.
- **Purex® Clor** es un excelente desinfectante para frutas y vegetales frescos, tiene un mejor funcionamiento en agua limpia con pH DE 6.5 a 7.5.
- La materia orgánica reduce la cantidad de cloro activo, por lo que el agua tratada usada para desinfección debe cambiarse frecuentemente. El pre-lavado de productos muy sucios ayuda a mejorar la eficiencia de la solución con **Purex® Clor**.
- La concentración de Cloro (Cl) y el pH deben ser constantemente monitoreados usando tiras reactivas de papel, colorímetros o sensores electrónicos. La frecuencia mínima de monitoreo deberá ser establecida en cada caso según la experiencia.

