



**FREEZE
SOLUTIONS**

WATER SAVING

by **PROQUIMIA**

Soluciones para el ahorro de agua
en la industria alimentaria





**FREEZE
SOLUTIONS**

WATER SAVING

by **PROQUIMIA**

Soluciones para el ahorro de agua en la industria alimentaria

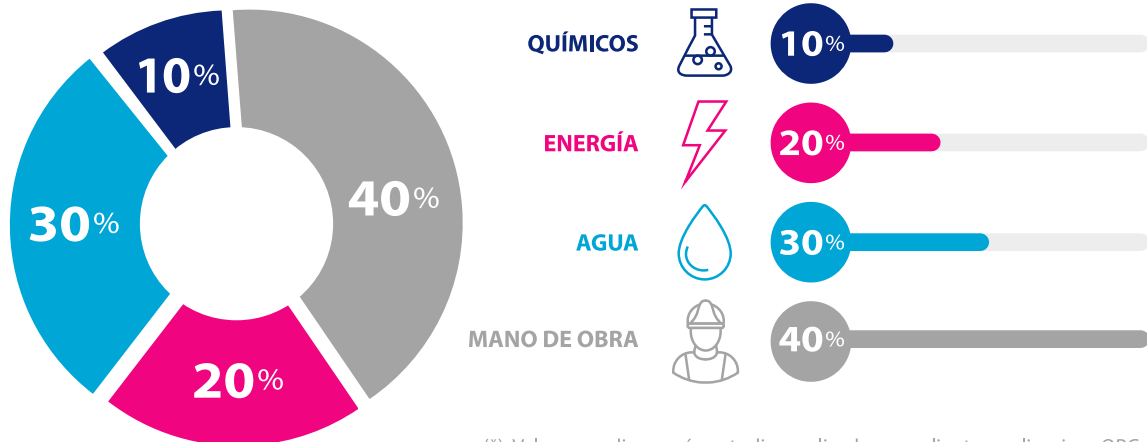
Los altos costes de agua y energía, así como la escasez hídrica que estamos sufriendo, hacen que el ahorro del agua sea uno de los puntos clave para la industria alimentaria.

Desde Proquimia se ha trabajado para dar respuesta a las necesidades reales de las empresas para una gestión eficiente del agua en los procesos de limpieza y desinfección.



¿Conoces los costes reales de limpieza en la industria alimentaria?

Coste L+D en OPC*



(*) Valores medios según estudios realizados con clientes en limpieza OPC

Solicita una auditoría
de cálculo de costes y optimización de recursos

Existen tres tipos de agua para el cálculo de la huella hídrica:

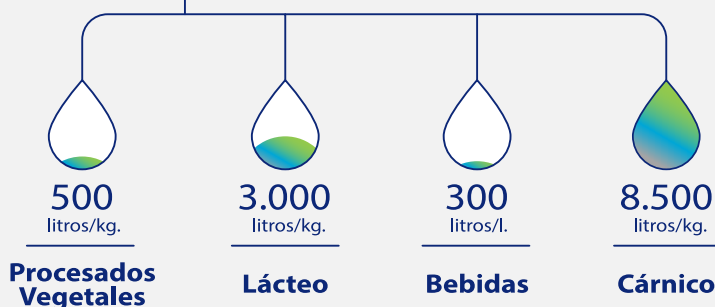
Aguas Verdes
Procedente de la lluvia

Aguas Azules
Ríos, lagos y acuíferos

Aguas Grises
Residual



Huella hídrica según sector de la industria alimentaria*



Con **FREEZE SOLUTIONS** podemos incidir en el ahorro de las aguas azules y grises utilizadas en los procesos productivos, que estas representan el 10% en industria cárnica.

(*) Datos según estudio: El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2020 elaborado por FAO

AHORRA HASTA EL 40% DE AGUA CON FREEZE SOLUTIONS

Según la FAO el 70% del consumo de agua dulce del mundo se produce en el sector agroalimentario



**FREEZE
SOLUTIONS**

WATER SAVING

by **PROQUIMIA**

Conscientes que una gestión sostenible del agua va a resultar esencial en la industria alimentaria, las líneas de investigación y desarrollo de Proquimia se focalizan en la sostenibilidad de los procesos de limpieza. Para conseguir este objetivo '**FREEZE SOLUTIONS WATER SAVING**' desarrolla los siguientes **6 ejes de actuación**:

1. **TECNOLOGÍA DE PRELAVADO DE ENJUAGUE RÁPIDO**
2. Productos de Fase única para procesos de OPC y CIP
3. Sistemas automáticos de limpieza
4. Equipos para optimización de enjuagues en procesos CIP
5. Productos con menor impacto medioambiental
6. Desinfectantes sin aclarado

**TODOS ESTOS PROCESOS GARANTIZAN
LOS NIVELES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA REQUERIDOS**

1. TECNOLOGÍA DE PRELAVADO DE ENJUAGUE RÁPIDO

Proceso que reduce hasta un 50% los tiempos de enjuague

Este proceso incluye la aplicación de un producto especialmente diseñado como prelavado, VIX PLUS, antes del enjuague inicial.

Esta nueva etapa en el proceso de lavado y desinfección, permite reducir los tiempos de enjuague más de un 50% y en consecuencia el consumo de agua, energía y coste de los operarios.

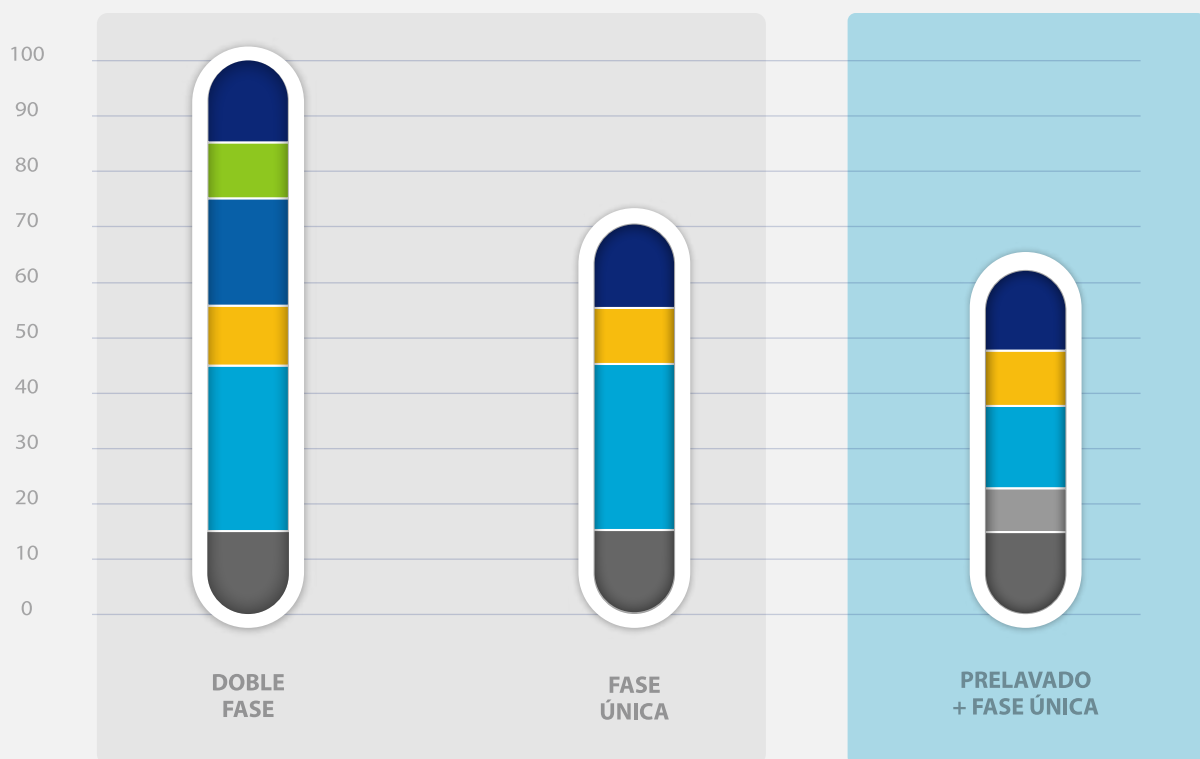
Ahorro de 25-30% en costes totales del proceso de L&D.



REDUCE
50%
 TIEMPO
 ENJUAGUE

Tecnología de prelavado de enjuague rápido

TIEMPO DE PROCESO



SISTEMA TRADICIONAL

SISTEMA **FREEZE**

Tecnología de prelavado de enjuague rápido



2. PRODUCTOS DE FASE ÚNICA PARA PROCESOS DE OPC Y CIP

OPC

La **fase única** permite el ahorro de agua gracias a la aplicación de productos detergentes con poder desinfectante.

- > VIXCLOR ULTRA (cloro)
Registro plaguicida 18-20/40-09607-HA
- > ASEPVIK (amonios cuaternarios)
Registro Plaguicida 21-20/40/90-05503
17-20/40/90-05503-HA
- > ASEPVIK TA (alquilaminas)
Registro Plaguicida 20-20-10532-HA

CIP

La **fase única** permite combinar en una sola fase las etapas de limpieza, desincrustación y/o desinfección.

- > FORTEX FU
(detergente + desincrustante)
- > ECOPLUS D
(detergente + desinfectante)
Registro plaguicida 15-20-02885-HA
- > DESOCAL AG
(desincrustante + desinfectante)
Registro plaguicida 21-20-10906-HA

3. SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE LIMPIEZA

En los procesos de limpieza OPC el factor humano influye mucho en el consumo de tiempo de enjuague, así como en la calidad del proceso de limpieza.

Utilizar sistemas automáticos minimiza los riesgos, estandariza los procesos y limita los consumos de agua.

SPIT FOAM SYSTEM

Ofrece soluciones automáticas de limpieza



4. EQUIPOS PARA OPTIMIZACIÓN DE ENJUAGUES EN PROCESOS CIP

La instalación de sensores ópticos en las líneas de retorno de las unidades CIP permite grandes ahorros en el consumo de agua y energía.



FREEZE SOLUTIONS

WATER SAVING

by **PROQUIMIA**

5. PRODUCTOS CON MENOR IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Dentro de la amplia gama de productos de Proquimia ofrecemos alternativas que nos permiten reducir el impacto medioambiental del proceso de limpieza y desinfección en la EDAR, disminuyendo la carga de DQO/DBO, equitox, fósforo total y/o nitrógeno, etc. Esto permite optimizar el rendimiento de la EDAR y reducir los costes asociados al tratamiento del agua de vertido.

La gama de productos Ecolabel es la opción ideal para los productores que deseen que sus procesos de limpieza y desinfección sean lo más ecológicos posible sin renunciar a la eficacia de los productos de Proquimia.



6. DESINFECTANTES SIN ACLARADO

Proquimia dispone de productos desinfectantes hidroalcohólicos registrados como biocidas TP2 y TP4, para desinfección de superficies no alimentarias y desinfección de superficies en contacto con los alimentos, respectivamente.

ASEPCOL PLUS / ASEPCOL WHO
Nº Registro: ES/APF(NA)-2022-02/04-00830-1-1

Estos productos no necesitan aclarado con agua tras su aplicación, con el beneficio que esto supone en términos de ahorro de agua y tiempo en los procedimientos L+D de la industria alimentaria.

