

## Industria Alimentare

### Produzione Di Asparagi

I cambiamenti apportati recentemente nella lavorazione dei prodotti agricoli alimentari e la scelta degli utenti di orientarsi sempre di più verso prodotti Bio, o comunque prodotti particolarmente trattati contro i batteri, hanno fatto emergere una verità da sempre conosciuta: tutti i prodotti della terra portano con sé batteri ambientali e pericolosi batteri patogeni per cui è sempre di più richiesto un trattamento che per il consumatore finale il più delle volte risulta spiacevole.



**Radici degli asparagi.**



**Asparagi pronti per essere distribuiti nei punti vendita**

Il trattamento però, per ovi motivi per un prodotto Bio, non può essere chimico, e quindi le cose si complicano in quanto le soluzioni non sono molte e condizionano pesantemente la lavorazione ed i costi relativi.



**Serra in cui coltivare gli asparagi nei mesi più freddi**

Una grande azienda produttrice di asparagi, per affrontare questo problema ha deciso di installare un dispositivo AquaRing®. L'azienda ha una produzione importante (oltre 100.000 mq di serre) ed il business è basato su una produzione forzata, in serre coperte e terreno riscaldato con serpentine di tubi in materia plastica che trasportano acqua calda, il tutto per ottenere prodotti già nei primi giorni di febbraio.



**Centro di produzione di asparagi**

Per studiare l'intervento, si è partiti dall'analisi dell'acqua di lavaggio e ci è resi subito conto che la carica batterica comporta un intervento radicale della lavorazione.

La proprietà ha deciso pertanto una modifica dell'impianto suddividendo nettamente le due fasi della produzione degli asparagi: raccolta e pulizia del prodotto da una parte, lavorazione e lavaggio dall'altra ed in questa fase l'installazione di un apparecchio AquaRing® in funzione battericida sul tubo di mandata dell'acqua di risciacquo.

**Per maggiori informazioni visita il sito [www.aquaring.it](http://www.aquaring.it)**