

# SISTEMA DE NEBULIZAÇÃO

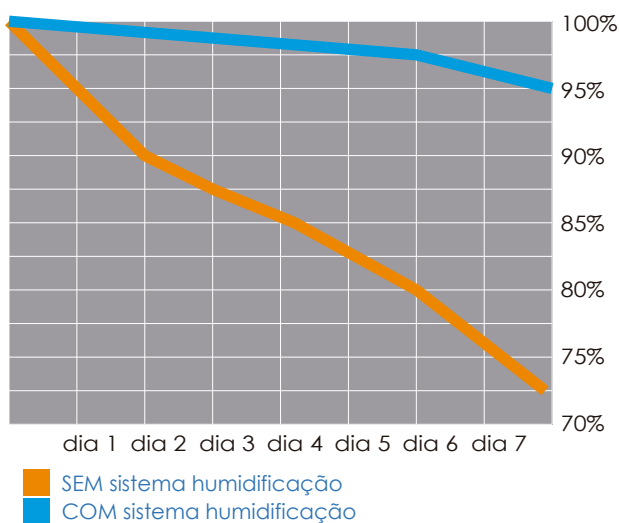
## Fruta, Vegetais, Peixe, Carne e Queijo

Os sistemas de humidificação repõem os valores de humidade ideais, impedindo o processo de desidratação, mantendo frescos os alimentos por mais tempo.

As **frutas** e os **vegetais** são na sua maioria compostos por água. A perda de frescura deve-se à rápida desidratação, o que leva à evaporação da água dentro dos alimentos. Com um sistema de humidificação, os valores são repostos nas condições ideais, impedindo o processo de desidratação. Além disso, o sistema de humidificação, que segue o princípio adiabático, reduz a temperatura e arrefece os produtos.

O **peixe** também está sujeito a perder a sua frescura inicial por desidratação, uma vez que são compostos maioritariamente de água (>70%). Além de prevenir este processo, o sistema ajuda a dissipar os odores nas áreas próximas.

Em alguns tipos de **carne e queijos** a desidratação também está presente: o sistema de nebulização restaura de forma natural o microclima especial deste tipo de alimento, ajudando assim a preservar as suas características.



**Perda de Peso -95%**  
Resultado em condições ideais

### Vantagens

- ❖ Impede a desidratação dos alimentos
- ❖ Reduz a perda de peso dos produtos
- ❖ Mantém a frescura dos alimentos
- ❖ A temperatura baixa de forma natural
- ❖ Dissipa os odores
- ❖ Ajuda no processo de amadurecimento da fruta

### Aplicações

- ❖ Secção de frutas e vegetais dos supermercados
- ❖ Secção de carnes dos supermercados
- ❖ Peixarias
- ❖ Arcas e salas de refrigeração
- ❖ Hortofruticultura
- ❖ Armazéns de frutas e vegetais
- ❖ Indústrias de processamento de comida
- ❖ Barcos de pesca e máquinas de colheita