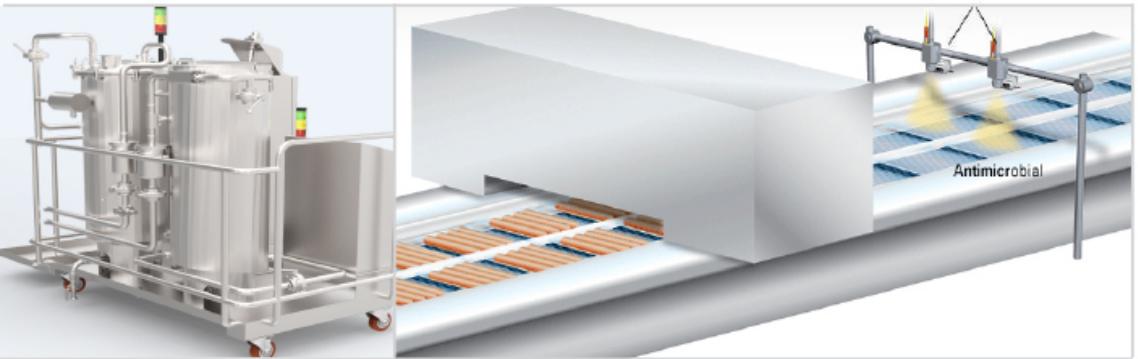
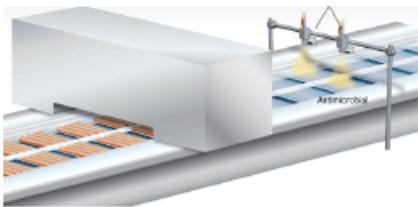


# HISTORIA DE ÉXITO

## APLICACIÓN DE ANTIMICROBIAL EN PRODUCTOS CÁRNICOS



### PROBLEMA



Una importante empresa de alimentos ubicada en Medellín - Colombia, líder en procesamiento de alimentos como cárnicos, chocolates, café y muchos otros, enfrenta un problema en la aplicación del antimicrobiano en sus productos cárnicos como Jamón y salchichas.

La aplicación del producto genera bastante desperdicio ya que no es de manera automática y la cantidad asperjada varía entre un empaque y otro.

Se instaló un sistema automatizado de Spraying Systems MMS1550 con Boquillas Pulsajet® el cual distribuye sistemática y equitativamente una solución antimicrobiana a cada uno de los empaques. Este sistema es controlado automáticamente con sensores de movimiento, evitando así el desperdicio y asegurando la justa aplicación del líquido antes del sellado al vacío y mejorando el higiene y la productividad.

### SOLUCIÓN



### RESULTADOS



Con la nueva aplicación de antimicrobiano con el sistema de Spraying Systems MMS1550 con Boquillas Pulsajet®, los productos de la empresa líder Colombia aseguran la calidad y garantizan su larga vida con respecto a la competencia, ya que cuentan con antimicrobiano esparcido uniformemente con la medida exacta antes de ser sellado al vacío, reduciendo de esta forma el desperdicio en un 90% en la aplicación. La marca asegura así su continuidad como la líder del mercado y su posicionamiento como productos sanos con la mejor calidad.



**Spraying Systems Co.®**