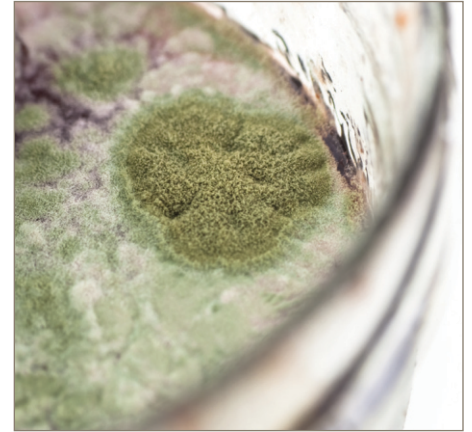


## CAMTU - Unidade de Teste Microbiano em Ar Comprimido

Identificar fontes de contaminação em Redes de Ar Comprimido e Melhorar a Segurança Alimentar



O ar comprimido é usado em uma ampla gama de aplicações na indústria de processamento de alimentos, na mistura de ingredientes, corte, pulverização, secagem de produtos, transporte, propulsão de produtos através de sistemas de processamento e na embalagem do produto final. Em muitas dessas aplicações, o ar comprimido está em contato direta ou indiretamente como produto alimentício. As impurezas no ar comprimido podem contaminar o produto, o que pode resultar em mudanças de cor, sabor e menor prazo de validade, além da exposição a bactérias e outro microrganismos que podem resultar em recalls de produto.

Ar comprimido é quente, escuro e contem umidade, que é o ambiente ideal para a proliferação de micróbios. Esses micróbios migram por todo o sistema de ar comprimido e são liberados nos pontos de saída, áreas críticas, onde os alimentos, embalagens ou superfícies entram em contato direto.

Recentemente, a Safe Quality Foods (SQF) publicou uma emenda na 7ª edição nas seções 10.5.7 e 11.7.5, afirmando que o ar comprimido usado no processo de fabricação deve ser limpo e não representar risco à segurança alimentar.



### Recursos e Benefícios:

- Ergonomicamente projetado para ser leve e de fácil uso
- Não requer refrigeração das placas de petri - Prazo de validade de 300 dias
- Construído em polipropileno durável - facilmente higienizado
- Tempo de amostragem rápida - 20 segundos
- Placas de petri pré-carregadas com agar trípico de soja (TSA) concebido para suportar o fluxo e a pressão do ar comprimido
- Kit completo com tubulação de conexão, regulador de pressão, orifício de medição, válvula de fechamento, temporizador e placas de petri.
- Não necessita de alimentação elétrica

## CAMTU - Unidade de Teste Microbiano em Ar Comprimido

A British Compressed Air Society criou uma especificação para o ponto de orvalho (-40°C), remoção de óleo <math><0,01 \text{ mg/m}^3</math> e remoção de partículas (incluindo partículas microbiológicas) 0,1 - 0,5 microns. Solicite o white paper de Lee Scott, "Reduzindo os riscos de contaminação do ar comprimido em plantas alimentícias."

No entanto, até o momento, os únicos dispositivos capazes de coletar amostras de sistemas de ar comprimido para micróbios são caros, muito pesados, requerem longos períodos de amostragem e exigem treinamento extensivo. A Parker Balston reconheceu a necessidade de um dispositivo alternativo que seja fácil de transportar por toda a fábrica de alimentos e possa fornecer uma análise qualitativa rápida da pureza do ar comprimido, exigindo muito pouco treinamento.

O Parker Balston CAMTU (unidade de teste microbiano em ar comprimido) é facilmente transportado, pesando menos de meio quilo. Ele vem completo com tubulação de conexão, válvula de fechamento e um regulador de pressão específico e orifício de medição. Esses componentes combinados, fornecem a quantidade exata de exposição do ar comprimido para cada amostragem. As placas de petri são preenchidas com agar tríplico de soja (TSA) concebido para suportar o fluxo e a pressão do ar comprimido. O TSA é usado como meio de cultura para uma ampla variedade de microrganismos, incluindo a maioria das bactérias e esporos de mofo.

O Parker Balston CAMTU foi validado pelo Dr. Mclandsborough, chefe do Departamento de Ciência de Alimentos da Universidade de Massachusetts, Amherst MA. - Solicite o white paper

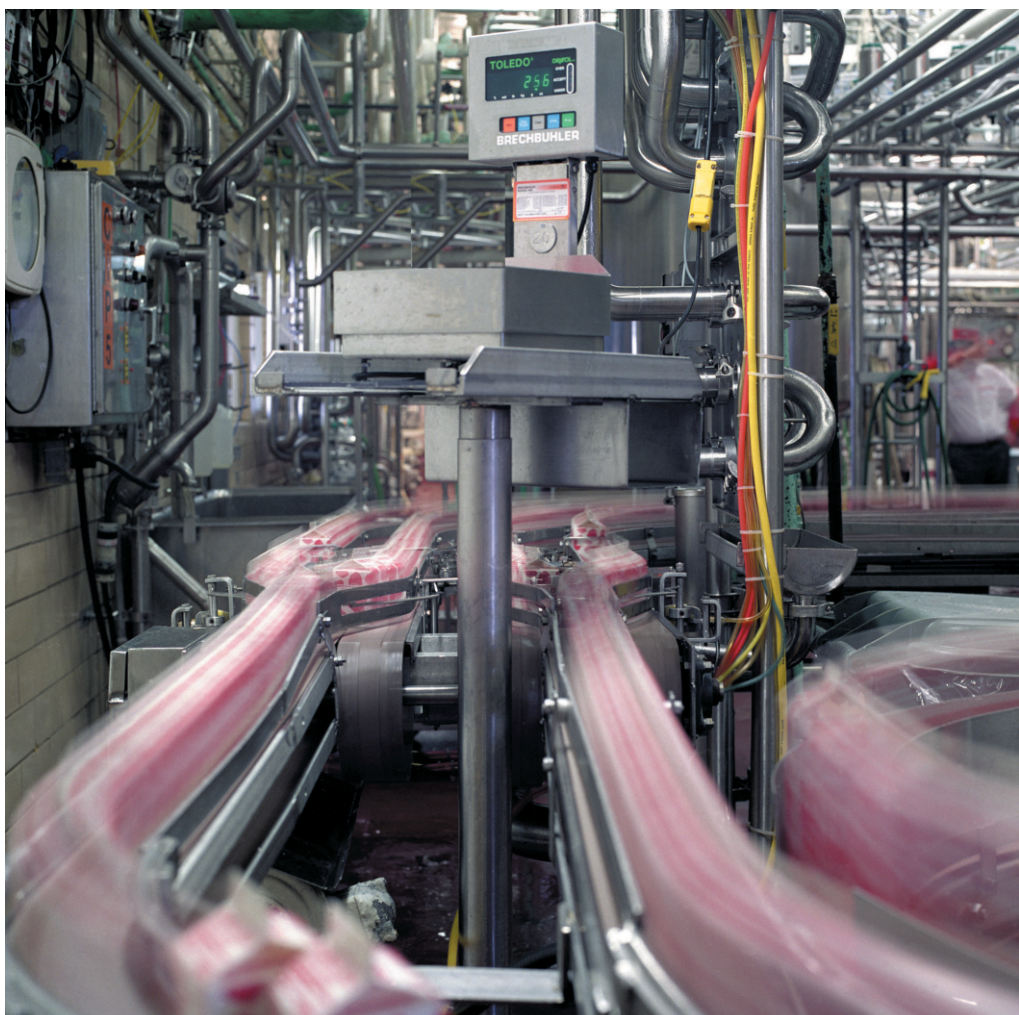
"Comparação da Unidade de Teste Microbiano em Ar Comprimido com um método padrão de amostragem de bioaerosol."

Para obter uma amostra, simplesmente conecte a tubulação de conexão no ponto de amostragem do sistema de ar comprimido, insira uma placa de petri no CAMTU, abra o CAMTU, abra a válvula de fechamento e exponha o agar por 20 segundos. Após a exposição, coloque a placa de petri numa incubadora por 48 horas ou em um ambiente controlado com temperatura de pelo menos 20°C e observe a formação de unidades de formação de colônias (UFC). Este é um dispositivo ideal para incorporar ao seu programa de Boas Práticas de Fabricação para /monitorar todos os pontos de risco HACCP identificados. Para os pontos de risco onde os micróbios são descobertos, recomendamos a instalação de sistemas de ar estéril Balston de 3 estágios, que removerão óleo, água, ferrugem e todos os micróbios das tubulações de ar comprimido.

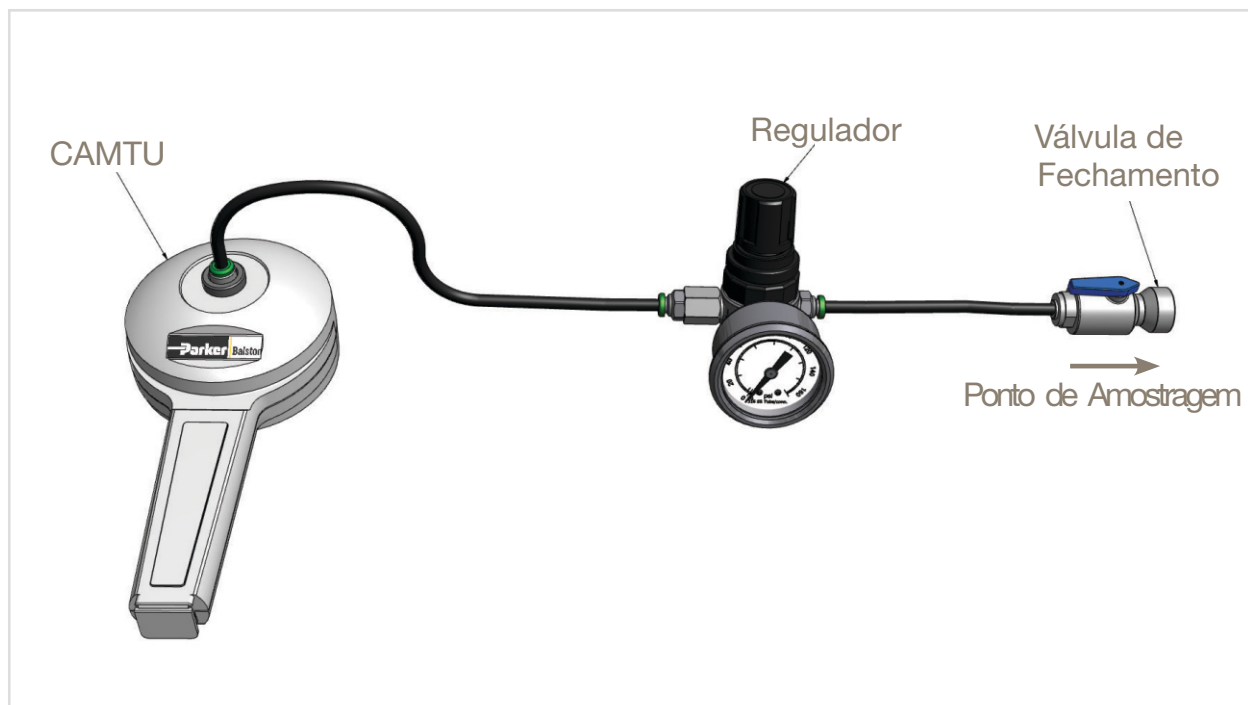


(Solicite o boletim FMB09-B). O CAMTU pode então ser usado para monitorar esses sistemas de filtragem para um ótimo desempenho.

**MOVIMOC** AUTOMAÇÃO  
HIDRÁULICA  
PNEUMÁTICA



## CAMTU - Unidade de Teste Microbiano em Ar Comprimido



CAMTU Sistema de Amostragem



Maleta de Transporte e Armazenamento

### Principais Especificações e Informações para Compra

<b>Kit Completo: C01-0128</b>	
CAMTU Disp. de Amostragem	CO1-0122
Montagem DFU	CO2-2418
Timer	CO1-0123
Tubo ¼" (Ø Externo)	A01-0459
Regulador de Pressão	CO1-0125
Frasco de Spray Higienizador	CO1-0124
Válvula de Fechamento	CO1-0126
Placas de Petri (20 cada)	CO1-0127
Dimensões	15.63"wx13.63"hx6.38"d (40cmx35cmx16cm)
Peso	7lbs.(3.2kg)

**MOVIMOC** AUTOMAÇÃO  
HIDRÁULICA  
PNEUMÁTICA

**Parker** Balston

[www.movimoc.com](http://www.movimoc.com) [www.parker.com/balston](http://www.parker.com/balston)  
ENGINEERING YOUR SUCCESS.