

Higienizador de rayos ultravioleta, tecnología única, desarrollada 100% en Colombia

Pasos para su construcción

1 Se elaboró un prototipo de laboratorio, que fue desarrollado por la Universidad de la Sabana y que fue parte de un proyecto avalado y orientado por ColCiencias*.

2 Posteriormente, se realizó el diseño del equipo piloto también desde la Universidad de La Sabana y después, mediante un proyecto de convocatoria interna con apoyo de la red de innovación Connect Bogotá Región, se realizaron mejoras y se rediseñó el prototipo.

3 Finalmente se hizo el diseño del equipo modular a escala industrial que fue pilotado en las instalaciones de la Industria de Alimentos de Grupo Éxito.



*Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Ministerio de Ciencias.



Equipo Higienizador en la planta de bebidas de la industria de alimentos de Grupo Éxito.



Se preguntarán: ¿Cuáles son las ventajas de esta tecnología?

El Higienizador de rayos ultravioleta trabaja a temperatura ambiente y al no usar altas temperaturas permite preservar mejor la calidad funcional, nutricional y sensorial del alimento tratado.



¿Por qué preocuparse en incorporar estos procesos?

De esta forma, compañías como Grupo Éxito pueden encontrar nuevas alternativas que permitan equilibrar la seguridad de los productos que comercializan con el propósito de que sus clientes consuman productos con ingredientes naturales, sin conservantes y nutritivos.

Productos sin conservantes en aguas marca propia de Grupo Éxito

Esta es una forma de revolucionar la industria ya que debido a esta tecnología, es posible eliminar este aditivo alimentario, que se necesita para alargar la vida útil de los productos y en este caso, usar los rayos ultravioleta.