

## Cleansmoke se confirma científicamente humo autentico

- CleanSmoke es humo, porque se basa en la pirolisis de biomasa.
- En los procesos convencionales de ahumado, el humo y partículas de polvo se generan por procesos de combustión, como el calor friccional. Las partículas son transportadas en el aire y depositadas en el material de ahumado.
- Con CleanSmoke, el humo se genera también por combustión, pero se procesa en una fase líquida. Después, se convierte de nuevo en partículas de humo y también se aplica al material de ahumado.
- Es un proceso de ahumado con un paso intermedio, el cual sirve para purificar el humo. Se han eliminado componentes no deseados.
- Si el humo se aplica directamente a través del aire, como en el proceso convencional, o si se inserta un paso intermedio con la limpieza del humo, es irrelevante para la formación de las partículas o el aroma. Por lo tanto, los procesos son comparables.
- CleanSmoke es más limpio ya que es menos contaminante para el medio ambiente.

### Como contactarnos:

Phh (Provedora Hispano Holandesa, S.A.U.)  
C/ De les Garrigues, 51  
Polígono Mas Blau II  
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

Manuel Romero  
manolo.romero@phh.es  
+ 34 619718344

## La coalición CleanSmoke para los procesos innovadores de ahumado

CleanSmoke es un gran paso en el ahumado convencional. Con este proceso innovador de ahumado no solo se producen productos seguros y saludables, sino que al mismo tiempo se ayuda al medio ambiente y se mejoran las condiciones de trabajo en las cámaras de ahumado. Especialmente para pequeñas y medianas empresas (PYMES), el ahumado sólo será sostenible de esta manera. El ahumado resultante es comparable también con las especialidades ahumadas convencionalmente sin alteraciones.

### Sostenible y económico

Fabricantes de CleanSmoke, fabricantes de alimentos y minoristas, fabricantes de sistemas modernos de ahumado, institutos de investigación, asociaciones industriales y organizaciones no gubernamentales quieren trabajar conjuntamente para hacer el ahumado a prueba de futuro. Al mismo tiempo, ahumar, que es altamente valorado por los consumidores, se ajusta a las demandas actuales para el desarrollo sostenible y nutrición saludable. Los miembros de la coalición CleanSmoke se ven como socios de la industria en toda Europa y queremos allanar el camino para CleanSmoke en la UE.

### CleanSmoke es humo autentico y orgánico

Ante todo, la coalición CleanSmoke pide el reconocimiento inequívoco de CleanSmoke como humo en toda Europa, para que este proceso pueda ser utilizado sin reservas. Los científicos ya han confirmado que el humo producido a través de productos primarios de humo no es un aroma a humo, sino humo con el mismo sabor pero sin las sustancias nocivas. Ya que CleanSmoke promete un valor añadido a los proveedores de alimentos orgánicos en particular, la coalición CleanSmoke cree que es lógico incluir el humo sostenible en el Reglamento Eco de la CE.

### Toda innovación tiene su tiempo. Ha llegado el momento para CleanSmoke.

### Sello CleanSmoke

Con CleanSmoke, los alimentos pueden ser ahumados de forma más sostenible, respetuoso con el medio ambiente, ahorro de recursos y libre de aditivos nocivos tales como cenizas, alquitrán y los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP). Para asegurar que los consumidores puedan beneficiarse de productos CleanSmoke en el futuro, la coalición CleanSmoke ha desarrollado el sello CleanSmoke, que se otorga a productos ahumados sostenibles y seguros.

# Clean Smoke. Sabor limpio.

La Coalición Clean Smoke, hace el ahumado a prueba del futuro





# CleanSmoke – la mejor parte del humo

## Un subproducto de alta calidad

CleanSmoke se obtiene en los bosques de América del Norte. Aquí la industria de transformación de la madera produce una gran cantidad de virutas de árboles de madera dura. Esto significa que ni un solo árbol es cortado o transportado para la generación del humo.

## Humo bajo control

Las virutas de árboles sin tratar de nogal, arce y roble se dejan ardiendo bajo condiciones controladas. El proceso patentado evita el riesgo de explosión y protege el medio ambiente gracias a la purificación del aire.

## Capturado en agua potable

A continuación, el humo es dirigido a un condensador y rociado con agua potable para capturarlo.

## Las sustancias peligrosas son filtradas

Mediante varios procesos de filtrado, el humo se purifica de cenizas, alquitrán y cancerígenos hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP). La ceniza y el carbón se recolectan - el alquitrán cae abajo en la parte inferior.

## La mejor parte del humo

Al final, incluso las partículas más pequeñas quedan suspendidas en el filtro. Lo que queda es humo capturado en agua potable, que contiene todo lo que necesita los jamones ahumados.

## Proceso sostenible de los contaminantes de los humos

Durante el ahumado convencional, 16% de alquitrán y un 32% de cenizas terminan en una salchicha o jamón. Con el método CleanSmoke, en cambio, estos contaminantes son procesados para la generación de energía eléctrica.

## El aire comprimido conduce al humo a la vida

El humo estable se queda en los ahumadores a través de tubos y consequently permanece en un circuito cerrado respetuoso con el medio ambiente que reducen significativamente las emisiones de CO<sub>2</sub>.

## CleanSmoke viene en forma líquida

Según los especialistas, el condensado se conoce como un producto de humo primario previamente purificado. La razón es que con la adición de aire comprimido, es posible reproducir el humo real - con todas sus propiedades útiles y en particular con ese sabor ahumado auténtico.

## Relacionado con el mercado de ahumados, la tecnología CleanSmoke tiene el potencial de reducir:

- Hasta 90 por ciento consumo de agua
- 50 por ciento consumo energía
- 50 por ciento consumo de madera
- 30 por ciento emisiones de efecto invernadero
- Hasta 80 por ciento consumo químicos



## Protección de recursos

- No se cortan árboles especialmente
- Mucha menos agua
- Menor consumo de energía



## Trabajo medio ambiental seguro

- Se excluyen explosiones y fuego
- El humo purificado no es nocivo para los órganos respiratorios
- Sin contacto con productos de limpieza fuertes



## Más alimentos saludables

- Alimentos no contaminados
- Sin cenizas
- Sin alquitrán
- Sin HAP
- Ahumado preciso para preservación de vida útil.
- La Unión Europea apoya firmemente el uso de humos primarios condensados (Reglamento UE 2065/2003)



## Aire limpio

- La Conferencia Mundial del Clima pide: reducir las emisiones de CO<sub>2</sub>
- 83% menos de CO<sub>2</sub> en comparación con el humo de combustión
- 60% menos de CO<sub>2</sub> comparado con el humo de fricción.
- No son liberadas emisiones tales como óxidos de nitrógeno (NOx) y monóxido de carbono (CO)
- No hay emisión de partículas



## Éxito económico

- Más económico comparado con todos los otros métodos
- Marcas más valiosas debido a la acción sostenible
- Ideas de productos innovadores por nuevos métodos creativos de ahumado.



## Futuro sostenible

- La sostenibilidad es cuestionada por los consumidores
- Productores y minoristas cumplan sus objetivos de sostenibilidad mediante el método CleanSmoke.



## Menos es más – Protección de recursos

CleanSmoke protege los recursos – usando menos madera, menos agua y menos energía crea un humo sostenible.