### COMUNICADO DE PRENSA

**Solución de contenedores ecológica para silos de cereales, malterías y similar.**

**BOGE BLUEprotect: protege contra parásitos durante el almacenamiento de la cosecha**

**El número de personas que mueren de hambre en todo el mundo aumenta cada vez más. Sin embargo, al mismo tiempo, una gran cantidad de cereales se estropean en su camino hacia el consumidor. Sobre todo en las regiones más pobres del mundo, las mayores pérdidas se producen poco después de recoger la cosecha. Así, con el fin de proteger mejor los cereales contra los posibles parásitos, BOGE, el especialista en aire comprimido, ha desarrollado un método tan sencillo como eficaz. Con BLUEprotect, BOGE obtiene nitrógeno del aire ambiente para, de este modo, desplazar el oxígeno del silo y privar a los parásitos y los hongos de su medio de subsistencia. El método no necesita productos químicos y, en consecuencia, es inocuo para los alimentes y respetuoso con el medio ambiente, por lo que resulta apto, por ejemplo para productos de cultivos biológicos y proveedores de fábricas cerveceras.**

Gorgojos, hongos parásitos, ratas y ratones. Una gran parte de los cereales que se almacenan en todo el mundo se convierten en víctimas de parásitos y de las llamadas pérdidas por evaporación. El oxígeno desempeña en este caso un papel fundamental. Si no hay, las pérdidas de producto almacenado se reducen al mínimo. BLUEprotect se basa en este sencillo principio. BOGE introduce una mezcla de gases formada por nitrógeno casi puro que contiene como máximo un 1 % de oxígeno. Allí, el nitrógeno desplaza el oxígeno y, con ello, priva a los parásitos y hongos de su medio de subsistencia. Al mismo tiempo, las pérdidas por evaporación se reducen al mínimo, por lo que también disminuye el riesgo de fuegos abiertos.

Para BLUEprotect, BOGE toma el nitrógeno del aire ambiente. Cerca del silo, un compresor genera aire comprimido. Este llega a través de un secador y un filtro combinado hasta un filtro de membrana que separa el nitrógeno (N2) del oxígeno (O2) y lo conduce hasta el silo. Como componente principal de nuestro aire respirable, el nitrógeno se encuentra disponible de forma ilimitada y es totalmente inocuo para los alimentos. Además, después de su uso, el aire ambiente vuelve a absorber el nitrógeno. Esto convierte a BLUEprotect en un método atractivo para combatir los parásitos siempre que el uso de productos químicos no está permitido o no es deseable, como en los cultivos ecológicos o en la cadena de suministro de las fábricas cerveceras. Y, es que, por ejemplo, las malterías deben asegurarse de que en la cebada no queden restos químicos que más tarde puedan llegar a la cerveza junto con la malta y ejercer su efecto durante la fermentación.

Para los usuarios, el proceso se desarrolla de forma tremendamente sencilla. BOGE dispone todos los componentes en un contenedor, por lo que BLUEprotect puede utilizarse en el espacio de forma flexible, sin necesidad de conocimientos previos especiales y para diferentes tipos de silo. Para determinar en primer lugar la cantidad de nitrógeno que se necesita, BOGE analiza el estado inicial junto con el cliente. La condición fundamental es un silo suficientemente hermético. Para comprobarlo, si el cliente así lo desea, para el funcionamiento de prueba BOGE ofrece un contenedor de alquiler que permite establecer la estanqueidad del silo después de tan solo unos días.

**Tamaño:**  **2871 caracteres, incluidos los espacios**

**Versión:**  **28 de noviembre de 2018**

**Imagen 1:**  **Silo de cereales con BLUEprotect. Fuente: BOGE KOMPRESSOREN**

**Imagen 2:**  **Contenedor BOGE en el silo. Fuente: BOGE KOMPRESSOREN**

**Pie de foto 1:** Sin oxígeno, los parásitos que pueden suponer un peligro para los cereales almacenados se quedan sin sustento para sobrevivir. La solución BLUEprotect de BOGE se basa en este principio.

**Pie de foto 2:** BOGE combina todos los componentes en un contenedor. De este modo, BLUEprotect puede utilizarse de forma flexible y para distintos tipos de silo.

**Über BOGE**

Mit der Erfahrung von mehr als 110 Jahren gehört die BOGE KOMPRESSOREN Otto Boge GmbH & Co. KG zu den ältesten Herstellern von Kompressoren und Druckluftsystemen in Deutschland. Das Unternehmen ist einer der Marktführer. Ob High Speed Turbo-Kompressoren, Schraubenkompressoren, Kolbenkompressoren, Scrollkompressoren, komplette Anlagen oder einzelne Maschinen – BOGE erfüllt unterschiedlichste Anforderungen und höchste Ansprüche. Präzise und qualitätsbewusst. Das international tätige Familienunternehmen beschäftigt 850 Mitarbeiter, davon rund 490 am Stammsitz in Bielefeld, und wird von Wolf D. Meier-Scheuven und Thorsten Meier geführt. Seinen internationalen Kunden bietet BOGE mit zahlreichen Verkaufsbüros und Tochtergesellschaften einen umfassenden Service. Das Unternehmen liefert seine Produkte und Systeme in weltweit mehr als 120 Länder.

**Contacto de la empresa**

Ina Rockmann • BOGE KOMPRESSOREN Otto Boge GmbH & Co. KG

Otto-Boge-Straße 1–7 • 33739 Bielefeld

Teléfono: 49 (0) 5206 601-5830

Correo electrónico: I.Rockmann@boge.de • Página web: www.boge.de

**Agencia para contacto de prensa**

Marion Ziegler • additiv pr GmbH & Co. KG

Trabajo de prensa para logística, acero, productos industriales y TI

Herzog-Adolf-Straße 3 • D-56410 Montabaur

Teléfono: +49 (0) 2602 95099-14

Correo electrónico: mz@additiv-pr.de • Página web: www.additiv-pr.de