

Promolux revoluciona la presentación y conservación de carne fresca con su innovadora iluminación LED para supermercados

Descubre cómo la tecnología de iluminación LED de Promolux eleva la frescura, calidad visual y vida útil de la carne fresca en supermercados y carnicerías.

VICTORIA, BRITISH COLUMBIA,
CANADA, March 13, 2024

/EINPresswire.com/ -- Promolux, una empresa líder en soluciones de iluminación especializada, ha presentado su última innovación en tecnología de iluminación LED diseñada para mejorar tanto la presentación como la conservación de las exhibiciones de carne fresca en supermercados. Este avance representa un hito importante en la industria alimentaria, donde la frescura y la calidad visual de los productos son cruciales para influir en las decisiones de compra de los consumidores.



"Exhibición de Carnes Frescas Promolux: calidad y frescura destacadas en cada corte. ¡Descubre la diferencia con Promolux!"

Desde su fundación, Promolux ha estado a la vanguardia de soluciones de iluminación innovadoras. Su nuevo sistema LED representa un avance significativo en la solución de un desafío crítico que enfrentan los minoristas de comestibles: la preservación y presentación de productos de carne fresca en los exigentes entornos de los supermercados.

La ciencia de la fotooxidación de lípidos es esencial para comprender cómo la exposición a la luz puede afectar la calidad y la apariencia de la carne fresca. A medida que los consumidores se sienten cada vez más atraídos por las exhibiciones de carne en los supermercados, es esencial abordar este desafío. La fotooxidación, un mecanismo más rápido que la autooxidación, es iniciada por la exposición a la luz. Sensibilizadores como la mioglobina o la hemoglobina, junto con la luz, llevan a la formación de hidroperóxidos, comprometiendo tanto la apariencia como la

calidad nutricional de los productos cárnicos.

[Promolux reconoce la complejidad detrás de la conservación de la carne](#) y ha desarrollado tecnologías patentadas de iluminación LED que combaten específicamente los efectos de la fotooxidación de lípidos. Al abordar estos factores, Promolux permite a los clientes mantener los más altos estándares de integridad del producto al mismo tiempo que conservan energía.

Según un portavoz de Promolux, "Nuestro objetivo es asegurar que los minoristas de comestibles, supermercados y carnicerías puedan brindar la mejor experiencia de compra posible mientras extienden la vida útil de sus productos cárnicos sin comprometer la visibilidad".

El merchandising visual efectivo desempeña un papel fundamental en la industria cárnica, donde los consumidores toman decisiones de compra basadas en el color y la apariencia de los productos cárnicos frescos. El Índice de Preferencia de Color (CPI) es una métrica crítica en el mundo de la iluminación y el merchandising visual, ya que evalúa la capacidad de una fuente de luz para mejorar la riqueza y precisión del color, crucial en exhibiciones de carne fresca.

[La tecnología de iluminación LED de Promolux sobresale en la reproducción](#) del color, iluminando los cortes de carne con autenticidad y vitalidad. A diferencia de las fuentes de iluminación convencionales, los LED de Promolux mantienen los tonos naturales de las variedades de carne, mejorando el compromiso del cliente y, en última instancia, impulsando las ventas.

Uno de los mayores desafíos que enfrentan los minoristas es extender la vida útil de los productos cárnicos frescos. Las fuentes de iluminación LED convencionales a menudo emiten longitudes de onda visibles de radiación que afectan la fotooxidación de lípidos, acelerando la degradación de la calidad de la carne y aumentando el riesgo de crecimiento bacteriano y deterioro. Por otro lado, la iluminación LED de Promolux emite una radiación oxidativa mínima, extendiendo significativamente la vida útil de los productos cárnicos.



Resalta la frescura: Cortes de carne con iluminación Promolux que reducen la foto oxidación



Tecnología de iluminación Promolux: Exposición de carnes frescas en supermercados y carnicerías para destacar la calidad y frescura.



Nuestro objetivo es asegurar que los minoristas de comestibles, supermercados y carnicerías puedan brindar la mejor experiencia de compra posible y extender la vida útil de sus productos cárnicos ”

Scott Werhun

Imagina una vitrina de exhibición refrigerada en un supermercado que muestra una variedad de cortes de carne fresca, desde succulentos cortes de carne de res hasta sabrosas chuletas de cerdo. [Con la iluminación LED de Promolux, la vida útil de estos productos](#) se extiende significativamente, reduciendo el desperdicio para los minoristas y asegurando que los clientes reciban carne más fresca, segura y sabrosa.

El merchandising visual es la piedra angular del éxito en la venta de alimentos, especialmente en el ámbito de las exhibiciones de carne. La iluminación LED de Promolux permite a los minoristas crear exhibiciones visualmente

impresionantes que enfatizan la frescura y la calidad de varios productos cárnicos. Ya sea un filete de primera calidad o una variedad de aves de corral succulentas, la iluminación LED de Promolux garantiza que cada detalle esté iluminado a la perfección.

Al aprovechar la iluminación LED para alimentos frescos refinada de Promolux, los minoristas pueden dirigir la atención de los clientes, establecer puntos focales y enriquecer su experiencia de compra en general. El resultado es una exhibición que no solo despierta curiosidad, sino que también anima a los clientes a explorar las diversas ofertas de carne con entusiasmo.

El Índice de Preferencia de Color (CPI) es una métrica de suma importancia en el mundo de la iluminación y el merchandising visual. Esta métrica evalúa la eficacia de una fuente de luz para mejorar la riqueza y precisión de los colores. Cuanto más alto sea el puntaje del CPI, mejor será la capacidad de una fuente de luz para resaltar los colores vibrantes y naturales que perciben nuestros ojos. En el contexto de las exhibiciones de carne fresca, un puntaje de CPI más alto significa que la iluminación está reproduciendo los colores hábilmente, haciéndolos más atractivos y auténticos.

Promolux ha surgido como un líder en la industria en el campo de las soluciones de iluminación diseñadas para vitrinas de exhibición refrigeradas. Su innovadora tecnología de iluminación de espectro equilibrado trasciende la iluminación convencional, mostrando de manera impecable los productos de alimentos frescos con sus colores verdaderos y proporcionando un escudo contra la radiación potencialmente dañina. Lo que distingue a Promolux es su compromiso de mantener la autenticidad de los colores mientras asegura que la iluminación sea óptima. Aquí es donde se hace evidente la sinergia entre el Índice de Preferencia de Color (CPI) y la iluminación LED de Promolux.

En resumen, la nueva iluminación LED de Promolux representa una revolución en la presentación y conservación de exhibiciones de carne fresca en supermercados. Con su capacidad para mejorar la reproducción del color, prolongar la vida útil de los productos y

ofrecer una presentación visualmente atractiva, esta innovación está destinada a cambiar la forma en que los consumidores perciben y compran productos cárnicos frescos. Con Promolux, los minoristas pueden estar seguros de que están ofreciendo a sus clientes la mejor calidad y frescura.

Scott Werhun

Promolux

+1 250-743-1222

info@mgvinc.com

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/695766696>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.