

Three products,

Can you guarantee your next shipment of shrimps arrive as fresh as the day they were sent?

Can you assure your customers that your export of fresh seafood maintain its premium quality?

Can you afford to gamble cold-products like vaccines and serums or any other precious medical products to the vicissitude of conventional ice?



Ice, wet or dry has been a nightmare for those whose livelihoods depend on the quality of the products during and when they arrive at its destination. This 'primitive' element in the cold-chain management has been singularly responsible for inflating the costs of packaging and shipping of heat sensitive items. Valuable items and products that often arrive at its destination, below par.

Not only is conventional ice ineffective as a refrigerant for transport, it is problematic when it melts to water. Dry ice because of its -79 degree Celsius temperature makes handling extremely difficult and risky and in the absence of proper facility, storage in bulk is virtually impossible. Cold chain management is our specialty.

You can overcome this weak link in the cold-chain management. You can overturn 'operational deficiency' into 'operational proficiency'. You can get ahead of your competitors and onto greater profits.

ThermaFreeze® is your modern-day solution in temperature control for the transporting of fresh, perishable and heat sensitive products. Unlike conventional wet or dry ice, ThermaFreeze® offers more advantages for you to ensure optimum conditioning of your products for transportation. No more melting ice to

Tres productos, cientos de beneficios

¿Puede usted garantizar que su siguiente envío de pescado, camarón llegará tan fresco como el día que fueron enviados?

¿Puede usted asegurar a sus clientes que su exportación de mariscos frescos mantiene su calidad superior?

¿Puede usted permitirse arriesgar productos como vacunas y sueros u otros medicamentos a las vicisitudes del hielo convencional?

El Hielo, seco o como tradicionalmente lo conocemos, ha sido una pesadilla para aquellas personas cuyo sustento depende de la calidad de los productos durante su transportación y cuando llegan su destino.

Este "primitivo" elemento de la cadena de frío ha sido el singular responsable del incremento de los costos de empaquetado y envío de los artículos sensibles del calor. Artículos valiosos y productos que llegan

hundred of benefits

spoil packed products. No more handling and storage difficulty like dry ice.

ThermaFreeze® is ingeniously efficient as a chilling aid that you need to pack 1/3 less, in relation to conventional ice. This alone ensures you immediate additional savings on freight charges plus extra space for you to pack more products. In addition, it is priced reasonably so that you pay less as compared to dry ice. ex-supasorb cold chain management thermafreeze thermarite thermagard cold pack.

The ingenious features of thermafreeze®

Freeze Factor

ThermaFreeze® excellent 'freezing duration' factor when packaged under proper conditions makes it much more economical and vastly superior as an invaluable chilling aid to conventional ice.

Flexibility

In its unhydrated state, is lightweight and compact for easy handling and operation efficiency. It can also be conveniently stored for future usage as and when needed.

Because of its cellular construction, is inherently flexible, even when fully hydrated and frozen. It can be folded or bent along the divisions between the sachet cells to adjust to the shape of the products being packed. For example, a fresh tuna fish can be lined with ThermaFreeze® with the sachet cells inserted into its belly cavity to ensure maximum chill control during transportation.

Fluid Retention

The unique formulation is designed for total moisture control to prevent dehydration and to efficiently retain fluid when thawing finally occurs. Unlike messy, meltable ice, because is absolutely does not leak fluid when fully saturated.

For those of you who are in the supermarket business and poultry processing, the need for your products to be presented 'fresh and hygienic' during its shelf-life, is a critical requirement for product appeal.

The existing method of over-wrapping for displays on supermarket shelves and other retail outlets is grossly inadequate and laboriously inefficient-products are continuously being soaked with its own biological fluids, rendering it unhygienic and unattractive to your customers the high incidence of re-wrapping to remove



con frecuencia a su destino por debajo de su calidad original.

El hielo no sólo es convencional sino ineficaz como refrigerante para el transporte, es problemático cuando se derrite. El hielo seco debido a su temperatura (-79 c), hace su manejo extremadamente difícil y riesgoso y en ausencia de instalaciones apropiadas, el almacenaje en volumen es virtualmente imposible.

Usted puede superar este débil eslabón en la cadena de frío. Puede cambiar la "deficiencia operacional" en una "habilidad operacional". Usted puede adelantar a sus competidores y obtener mayores beneficios.

Las almohadillas de frío es la solución más nueva en el control de la temperatura para el transporte de productos frescos, perecederos y sensibles al calor. A diferencia del hielo convencional o el hielo seco. ThermaFreeze®, ofrece más ventajas para que usted asegure las condiciones óptimas para sus productos durante el transporte. No más hielo que se derrita y que estropee los productos embalados. No más dificultad en el manejo y almacenaje como con el hielo seco.

Las bolsas de gel, son eficientemente ingeniosas, es la ayuda que usted necesita para empacar en por lo menos 1/3 menos de espacio, en lo referente al hielo convencional. Esto le asegura ahorros inmediatos en el transporte de cargas, pues le ofrece espacio adicional para que usted embarcar más productos. Además, tienen un precio razonable, de modo que usted paga menos con respecto al hielo seco.

Ingeniosas características

Factor congelación

La excelente duración de congelamiento de estos materiales es un factor al momento de empacar bajo condiciones apropiadas, haciéndolo mucho más económico y por mucho superior, así como invaluable ayuda para el congelamiento en comparación con el hielo convencional.

biological fluids continuously emitted by the products, incur unnecessary extra costs in packaging materials, labor, and is time-consuming; in the process of improving product appeal by constantly re-wrapping to remove biological fluids, product weight decreases and subsequently resulting in loss of revenues.

Clearly, this important aspect of supermarket and poultry processing operations itself needs nothing short of a revolution.

This kind of items is the result of extensive research and technology, and is designed to offer you an incomparable Total Liquid Disposal System which will benefit your operation immeasurably.

The Benefits

1. Continually absorbs, retains, and isolates all excess biological fluids released from your products to ensure prevention of contamination and bacterial growth thereby resulting in fresh, hygienic products and better product appeal.
2. Boost sales because displayed products have vastly improved visual presentation.
3. Renders costly re-packing obsolete because works continuously until your customers dispose it off conveniently.
4. Fluid released is retained within SupaSorb™'s unique structure, thus maintaining initial product weight and your revenues.
5. Prolongs product shelf-life for maximum sales exposure to your customers.
6. The different sizes suit a wide range of your requirements and applications.

Last, but not least

When you want to ensure the temperature within your packed heat-sensitive items, is consistent and controlled at all times during transportation, you wish you had an insulation material so effective, it can virtually guarantee you 'rejection-free' consignment.

When you need an insulation material that does not permit heat build-up, and is highly efficient in deflecting heat, you need an insulation material that evolved from the space-age.

When the NASA Apollo Lunar Landing Mission made its historic landing on the moon,

Flexibilidad

En su estado deshidratado, estas almohadillas son ligeras y compactas para un fácil manejo y una operación eficaz. Pueden también ser almacenadas convenientemente para un futuro uso o a medida que sea necesario.

Debido a su construcción celular, este tipo de producto es intrínsecamente flexible, incluso cuando está completamente hidratado y congelado. Puede ser doblado o torcido a lo largo de las divisiones para ajustarse a la forma de los productos embalados. Por ejemplo, un atún fresco puede ser empacado con un cojinete insertado en su cavidad ventral para asegurar el máximo control de enfriamiento durante el transporte.

Retención de fluidos

La fórmula única del gel está diseñada para un total control de humedad y prevenir la deshidratación y para que conserve eficientemente el líquido cuando el deshielo finalmente ocurra. A diferencia del hielo que se derrite, ThermaFreeze® no gotea líquido cuando está completamente saturado.

Para aquellos que están en el negocio de los supermercados y en el proceso de carnes y aves, y que necesitan que sus productos estén presentables, frescos e higiénicos durante su vida útil, éste es un requisito crítico que su producto necesita.

El método existente de sobre envolver los productos para colocarlos en exhibidores o en estantes del supermercado es extremadamente inadecuado y laboriosamente ineficaz, ya que los productos constantemente están "nadando" en sus propios fluidos, haciéndolo antihigiénico y poco atractivo a sus clientes.

La práctica de re-envolver los productos continuamente para quitar los líquidos que estos escurren, hace que se incurra en gastos adicionales, que son innecesarios como en el material de empaquetado o en el proceso, además de ser una pérdida de tiempo. Debe de tomar en cuenta que durante el proceso de re-envolver constante para quitar los líquidos, el peso del producto disminuye y dando como resultado cuantiosas pérdidas.

Por lo que hemos visto en estos importantes aspectos de las operaciones de los supermercados y el proceso en sí mismo, necesitaba una revolución inmediata.

SupaSorb™ es el resultado de extensivos estudios y de la moderna tecnología, y está diseñado para ofrecerle un incomparable sistema de eliminación total de líquidos, el cual le beneficiará sus operaciones en gran medida.

Los beneficios

1. Continuamente absorbe, retiene y aísla el exceso de fluidos emanados de los productos para asegurar la prevención de contaminación y crecimiento bacterial, lo que reditúa en productos frescos e higiénicos, además de una mejor presentación.
2. Incrementa las ventas porque permite una presentación de sus productos muy atractiva al consumidor.
3. Convierte la costosa operación de reempaquetado, en algo obsoleto, disminuyendo los gastos.
4. Los fluidos son retenidos gracias a la especial estructura, manteniendo así el peso inicial del producto.
5. SupaSorb™ tiene un continuo trabajo de





*The best
shrimp in the world are*

...naturally **MEXICAN**

Once you taste them, you'll never leave them

Contact us at:

camou@camaronmexicano.org.mx

+52 (55) 56 61 91 62

tcarrillo@camaronmexicano.org.mx

+52 (55) 56 61 95 43

sgonzalez@mexicanshrimp.org

+52 (55) 56 87 95 50

Visit us at :

www.mexicanshrimp.org



The World Standard

they relied on a space-tech material to manage the temperature within the space-suits and the lunar module utilized by the astronauts. This same material, in its commercialized form is called 'ThermaGard®' - Radiant Barrier Film.

This film effectively reflects up to 97% of all radiant thermal energy directed at it. It fabricates easily, can be sewn or welded, is highly puncture-resistant, and lends itself to gas-flushing. Because of its unique properties, This film is the most effective answer to the problem of heat management.

The packaging of fresh and perishable products is a delicate matter, but when used with proper refrigerants, the packed frozen, chilled, or fresh products freighted over long distances, arrive in pristine condition. This means for you, commanding premium market prices for your products.

Protection of temperature sensitive products

ThermaGard® acts as ultra protective insulation barriers against radiant heat for pallets of temperature-sensitive precision items in the aviation, scientific and medical industries. Insulation of Industrial Buildings & Domestic Homes, its excellent thermal characteristics, fire-retardant compound, and 'easy-to-install' flexibility, make it the perfect material for use in the insulation of industrial buildings and domestic homes. Acting in tandem with conventional insulation, the high performance in minimizing heat penetration results in energy-saving, cost-effective environments that contribute to reduced maintenance cost.

Practical, Personal Products

The film can be easily fabricated into designs of household and personal items such as protective covers, bags, sun-cap, clothing, umbrella, etc.

Seafood Today

For more information:
Website: www.thermarite.com.my
Address: THERMARITE (MALAYSIA) SDN BHD No. 26, Jalan PJU 3/47, PJU 3, Sunway Damansara, 47810 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia
Tel : (603) 7880 8639 Fax : (603) 7880 8739



absorción, lo que alarga la vida de exhibición de sus productos.

6. Los diferentes tamaños en que se presenta este producto, se ajustan a sus necesidades y aplicaciones.

Por último, pero no menos importante

Cuando quiera asegurar que las temperaturas durante el empaquetado de los productos sensibles al calor sean constantes y estén controladas en todo momento del transporte, desearía tener un material aislante lo suficientemente efectivo como para que le pueda garantizar que sus embarques no sean objeto de cualquier devolución.

Cuando necesite un material aislante que impida que la temperatura se incremente y sea lo suficientemente efectivo como para desviar el calor, usted requiere de un material que pertenezca a la era espacial, pero que esté al alcance de sus posibilidades.

Cuando la misión de llevar al hombre a la luna de la NASA realizó su histórico alunizaje, los ingenieros confiaron en un material que controlara la temperatura, tanto de los trajes espaciales que utilizaban los astronautas, como del módulo lunar. Este mismo material, en su forma comercializada se llama ThermaGard®, una película que repeliera la radiación térmica.

ThermaGard®, es una película que refleja efectivamente más del 97% del total de la radiación térmica que le dé directamente. Es fácil de fabricar, puede cortarse o doblarse y tiene alta resistencia a las rasgaduras. Por sus cualidades únicas este material es la respuesta correcta a los problemas de manejo de calor.

Empaque de productos frescos, perecederos o sensibles a las temperaturas

Cuando se utilice como refrigerante, ThermaGard® puede mantener congelado, enfriado o frescos los productos en transportaciones por largas distancias, haciendo que sus productos lleguen en forma prístina. Esto significa que usted logrará darle mayor valor comercial a sus productos.

Actúa como una barrera aislante ultra protectora contra las radiaciones de calor de los productos sensibles a los cambios de temperaturas, sobretodo en áreas como la ciencia y la medicina.

Es excelente para impermeabilizar o aislar edificios industriales o hasta casas, pues sus características térmicas, retardador de fuego, su fácil manipulación y flexibilidad lo hacen el material perfecto para este tipo de trabajos. Actuando en conjunto con aislantes convencionales, ThermaGard® incrementa el trabajo aislador, al minimizar la penetración de los rayos solares, lo que también se refleja en el ahorro de energía, bajo costo de mantenimiento y muchas más cosas.

Práctico en productos personales

También puede fácilmente fabricarse para diseños de productos del hogar o personales como sombrillas, gorras, cachuchas sombreros, bolsas etc.

Seafood Today

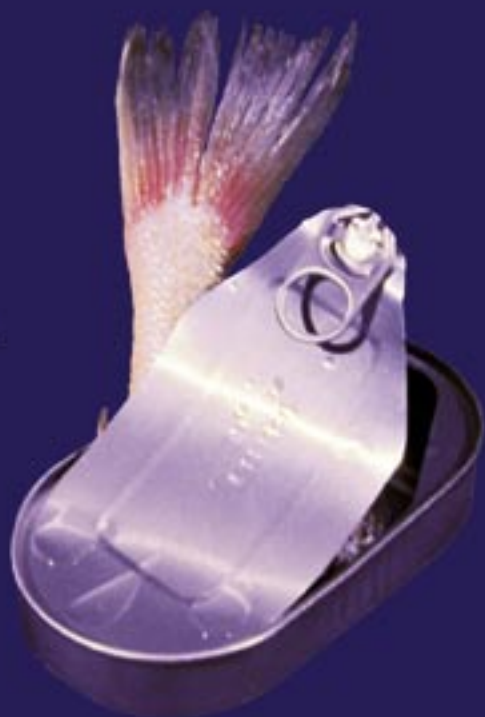
Para más información:
Visite la página: www.thermarite.com.my
Dirección: THERMARITE (MALAYSIA) SDN BHD No. 26, Jalan PJU 3/47, PJU 3, Sunway Damansara, 47810 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia
Tel : (603) 7880 8639 Fax : (603) 7880 8739

Discover the Unexpected

Discover new ways to meet all of your seafood needs. Source the largest variety of seafood, equipment, services, technology, packaging, transportation and logistical solutions in North America and Europe.

Register today.

www.seafoodexpo.com



MEDITERRANEAN
SEAFOOD EXHIBITION



SEAFOOD PROCESSING
MEDITERRANEAN

February 10-13, 2007

Rimini Expo Centre

Rimini, Italy

www.italyseafood.com



EUROPEAN
SEAFOOD EXPOSITION



SEAFOOD PROCESSING
EUROPE

May 9-11, 2006

Brussels Exhibition Centre

Brussels, Belgium

www.euroseafood.com

www.europrocessing.com



INTERNATIONAL
BOSTON
SEAFOOD SHOW



SEAFOOD PROCESSING
AMERICA

March 11-13, 2007

Boston Convention and Exhibition Center

Boston, MA

www.bostonseafood.com

www.seafoodprocessingamerica.com



INTERNATIONAL
WEST COAST
Seafood Show

October 15-16, 2006

Los Angeles Convention Center

Los Angeles, CA

www.westcoastseafood.com