

Aplicaciones del OZONO VERDURAS y FRUTAS.

CATALOGO 2011 www.nuevasofertas.es



El ozono es un desinfectante universal que puede oxidar la materia orgánica y compuestos inorgánicos, destruir virus y bacterias y otros patógenos.

Durante más de un siglo ha sido utilizado para procesos de tratamiento de aguas y solo recientemente a tomado gran protagonismo en la industria de alimentación y agricultura.

El ozono actúa rompiendo las paredes de las células patógenas y es un método mucho más efectivo que el cloro, pues con solo 0,4 ppm durante cuatro minutos es capaz de eliminar bacterias, virus, mohos y hongos.

Desde 4 minutos de aplicación: El ozono es un compuesto inestable, con una vida media corta, una vez realizada su labor de desinfección, **se descompone formando oxígeno.**

El aumento en las exigencias de los consumidores y de las reglamentaciones actuales, han dado como resultado una análisis exhaustivo de la selección de desinfectantes utilizados en los procesos de lavado de frutas y verduras.

El ozono juega un papel importante en estos procesos, pues a diferencia de otros sistemas, no deja residuales químicos sobre el producto ni en el agua de lavado.

Con el uso de ozono en el lavado de alimentos y la posterior ozonización del agua usada, se reduce enormemente el consumo de la misma, con la reducción de costos que ello implica (sobre todo en industrias de gran consumo de agua como la plantas de procesado de frutas y verduras).

Beneficios de la Aplicación del Ozono. Conclusiones:

- Mayor durabilidad de los alimentos
- Higienización perfecta (poder bactericida, virulicida, germicida, desinfectante y deodorante durante la corta vida del ozono).
- Elimina cualquier posibilidad de creación de moho o de olores extraños.
- No deja residuos tóxicos como el cloro ni sabores extraños,

Su Uso: (por ejemplo el modelo O3-PRO8):

- Usar un recipiente adecuado y poner el agua.
- Poner el tubo con el difusor dentro del agua
- A los 2 minutos (aprox) poner dentro la fruta.
- 2 minutos más, y Limpiamos la fruta o verdura
- La limpieza de frutas y verduras antes de ponerlas en el frigorífico, hacen que duren más

Tratamiento: en fruta y verdura ecológica 4 minutos (eliminaremos huevos de parásitos), en verdura con tratamientos químicos: 20 minutos (eliminaremos así productos químicos varios, orgánicos, pes-tiricidas, herbicidas... etc).



<http://www.eurozon.com/aplicaciones/frutas.html>