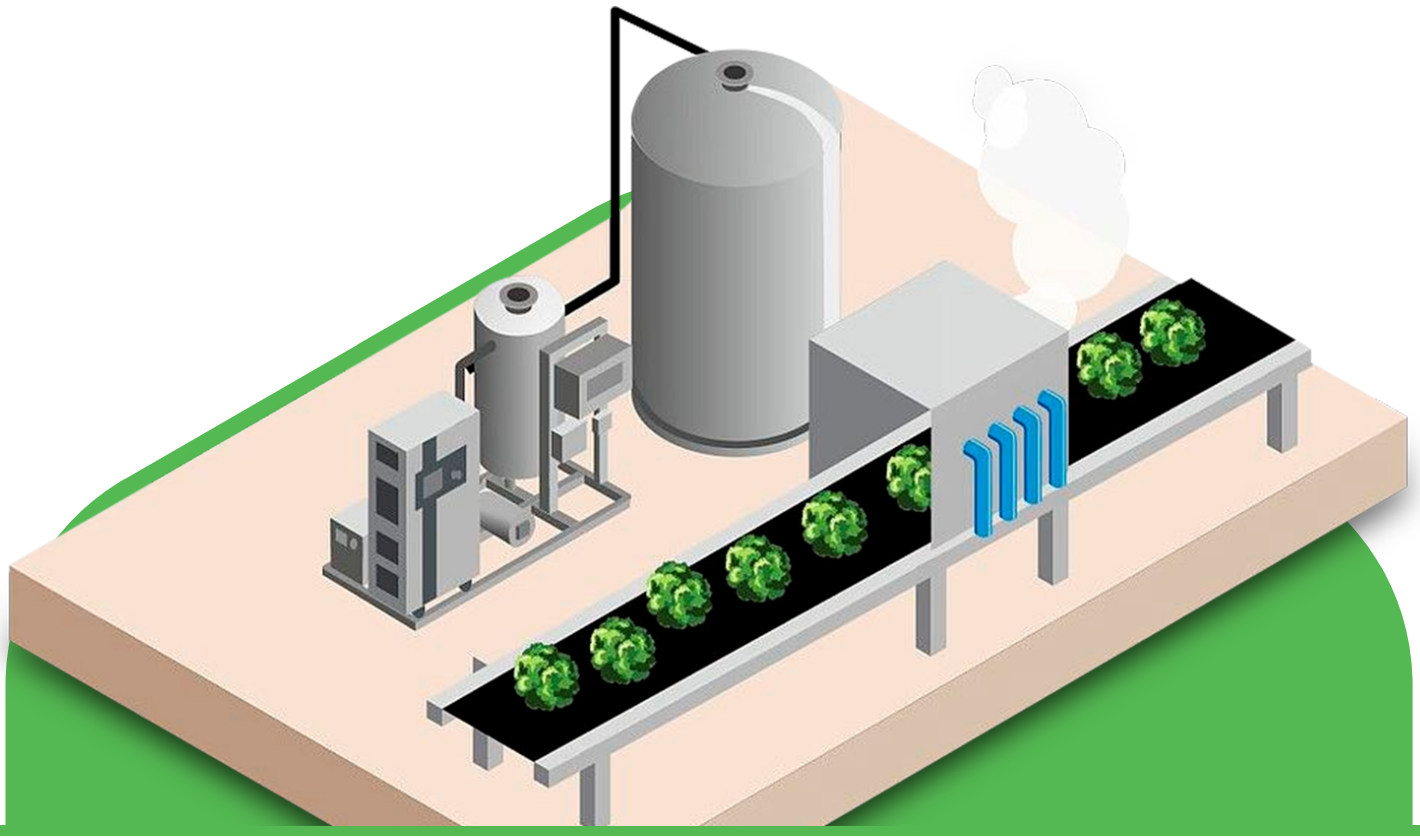
AGROBIOZONE

USO DE OZÔNIO EM LAVAGEM DE FRUTAS E VEGETAIS.

O ozônio é um poderoso oxidante utilizado para manter a higiene e a desinfecção da água em estações de lavagem de vegetais, frutas e hortaliças. O tempo de conservação dos vegetais depende amplamente das condições de armazenamento e da carga microbiológica presente na superfície do produto.

Durante a lavagem, o produto pode ser contaminado por cloritos e cloratos, conforme regulamentação europeia. Por isso, é essencial manter a higiene e a qualidade da água de lavagem. Com o ozônio, podemos eliminar todos os tipos de microrganismos , com uma eficácia superior aos desinfetantes tradicionais. Além disso, melhora a qualidade da água, reduz DQO, DBO, turbidez, carga orgânica, odor, cor e sabor, sem deixar resíduos que possam alterar as propriedades organolépticas do produto.



O tempo de conservação depende da qualidade da sua água de lavagem.



O ozônio reduz o consumo de produtos químicos

O ozônio é gerado no local com o equipamento

Altamente sustentável e não deixa resíduos

Sistema automatizado sem mão de obra

Problemas com a água na lavagem de frutas e legumes?

Problemas para desinfetar a água de lavagem?
Uso excessivo de produtos químicos tradicionais?
Seus produtos são alterados pela ação de produtos químicos?
Quer melhorar a qualidade da água de lavagem?
Deseja aumentar os tempos de armazenamento?
Quer ser mais amigo do ambiente?



AGROBIOZONE | DISTRIBUIDORA OFICIAL | ZonoSistem Ingeniería del Ozono S.L.U

AGROBIOZONE.COM.BR
49 93380-3109

Vantagens do uso do ozônio na lavagem de frutas e verduras:



Desinfecção máxima sem desperdício.

O ozônio tem um poder de desinfecção muito maior do que os desinfetantes tradicionais. Elimina rapidamente todos os tipos de microorganismos. Ao injetar ozônio na água de sua roupa, você evitará a proliferação de colônias sem deixar resíduos.



Melhora a qualidade da água.

Ao aplicar ozônio na água de sua lavagem de vegetais, você eliminará toxinas, pesticidas, produtos fitossanitários, reduzirá DQO, DBO e turbidez. Você melhora a qualidade da água e pode usá-la por mais tempo, além de reduzir descargas e desperdícios.



Aumenta o tempo de armazenamento.

Se aplicarmos ozono na água de lavagem, os seus vegetais terão menos carga microbiológica na sua superfície, aumentando os tempos de conservação assim que saem da cadeia de frio.

Sem resíduos químicos

Sanitização eficiente sem deixar resíduos químicos.

Sem mão de obra

Sistema automatizado sem necessidade de mão de obra.

Biocida reconhecido

Segurança e eficiência garantidas.

CASOS REAIS DE APLICAÇÕES:



Ozônio para lavagem de maçãs, França.



Ozônio para lavar e armazenar frutas. França.



Ozônio para lavar cenouras, França



Ozônio para lavar batata doce, Rota. Espanha



Ozônio para lavar cenouras, Sanlúcar, Espanha



Ozônio para lavar tomates, Almería. Espanha