

L'OZONO

Dopo il fluoro, l'Ozono è il più forte ossidante presente in natura; è questa la peculiarità che lo rende idoneo a essere un energico disinfettante; l'ozono è altresì compatibile con i protocolli ISO ed EMAS ed è stato riconosciuto gas sicuro "GRASS" dall' U.S. Food and Drug Administration (FDA - Department of Health and Human Services - Title 21, Part 173 – June 26, 2001 on "Use of ozone in gaseous and aqueous phases as an antimicrobial agent on food, including meat and poultry").

L'ozono è riconosciuto come **PRESIDIO NATURALE** per la decontaminazione di superfici ed ambienti da batteri, virus, spore, muffe, miceti e viene inoltre utilizzato per la disinfestazione da acari, insetti, ragni, blatte, scarafaggi, topi, ecc. e per l'eliminazione di cattivi odori (Ministero della Sanità, Dipartimento Alimentare e Nutrizione Veterinaria, Protocollo n. 24482 del 31/07/1996)

Si premette che in presenza di forti campi elettrici artificiali o naturali si ha la formazione dell'Ozono. L'Ozono non ha una molecola stabile e la durata media della sua vita è di circa mezz'ora in condizioni naturali. Questo è il motivo per cui non può essere raccolto in bombole.

Il processo attraverso il quale l'Ozono esplica la sua attività è sinteticamente il seguente: Le molecole di Ossigeno che sono formate da due atomi, sono convertite da campi elettrici o dai raggi ultravioletti in Ozono che ha molecola con tre atomi di ossigeno.

L'atomo di ossigeno aggiunto, fuoriesce dalla molecola e reagisce con le altre molecole presenti in ambiente e "golose" di ossigeno. L'Ozono è molto reattivo e agisce sempre sulle altre molecole presenti nell'ambiente, sia nell'aria che nell'acqua.

Nel processo di ossidazione, le particelle con cui viene in contatto vengono "bruciate" cambiando così le loro proprietà. Ne consegue che le particelle così ossidate non sono più tossiche, e se di origine organica non sono più in grado di riprodursi; in poche parole le particelle divengono passive o impotenti.

IL PROCESSO DI OSSIDAZIONE DELL'OZONO

Ovviamente l'atomo di ossigeno catturato dalle particelle viene distrutto e la molecola di Ozono ritorna ad essere Ossigeno non lasciando residui tossici nell'ambiente.

FRIGORIFERI PER CARNI, FRUTTA, VERDURA, PESCE E IN GENERE DERRATE DEPERIBILI.

La possibilità di conservare più a lungo le derrate alimentari (carne, pesce, verdura e frutta) certamente permette di economizzare sui costi di acquisto.

Inoltre la problematica dei cattivi odori che a volte si formano nei frigoriferi, gli odori che derivano dal pesce, possono spesso creare notevoli problematiche.

Abbiamo studiato a fondo il problema e commercializzato apparati ozonizzanti che assicurano i seguenti vantaggi:

1. Maggiore durata della frutta e della verdura con un allungamento dei tempi di approvvigionamento: quindi meno impegno di personale, minori spese di trasporto, e possibilità di avere prezzi migliori per il fattore quantità, in sede di acquisto
2. Migliore conservazione della carne di qualunque tipo, assicurando sempre un colore invitante.
3. Eccezionale conservazione del pesce di qualunque tipo, assicurandone un visibilità e una conservazione per un tempo doppio di quello abituale, senza alcuna alterazione del sapore.
4. Possibilità di avere nello stesso frigorifero, seppur in scomparti diversi, vari tipi di derrate senza contaminazione degli odori e dei sapori.

Nei frigoriferi con ante di vetro che molti ristoranti usano mettere in vista in prossimità della sala è un indubbio valore commerciale.

Il ciclo viene completato con la possibilità di creare nella cucina un rubinetto che eroghi acqua Ozonizzata.

Ciò è straordinario per il lavaggio della frutta e verdura, liberandoli dai pesticidi, migliorandone quindi il sapore; e la possibilità di lavare anche la carne e pesci eliminando i germi che caratterizzano le superfici di tali derrate, assicurando oltre a una elevata igiene anche una presentazione davvero particolare.

L'acqua ozonizzata è frequentissimamente utilizzata per il lavaggio delle superfici di lavoro.

CARNI E CELLE FRIGORIFERE

- L'ozono controlla efficacemente la formazione di muffe e batteri nelle celle frigorifere destinate alla conservazione delle carni.
- In presenza di ozono il tasso di umidità nelle celle può essere mantenuto ad una gradazione più elevata attenuando il calo di peso e la perdita di aroma.
- L'ozono migliora la qualità delle carni, mantenendo ferma la carica batterica traendone vantaggio la colorazione e l'aroma delle stesse.
- L'ozono distrugge tutti gli odori, evita il passaggio di aromi non graditi da un prodotto all'altro.
- Conformità alle norme H.A.C.C.P

PRODOTTI ITTICI - LORO CONSERVAZIONE CON L'IMPIEGO COMBINATO DELLA REFRIGERAZIONE E DELL'OZONO.

L'utilizzo combinato della refrigerazione con l'ozono nella conservazione del pescato apporta i seguenti vantaggi:

1. Diminuzione della carica batterica sul prodotto, nel microclima e sulle pareti della cella.
2. Prolungamento dei tempi di conservazione del prodotto.
3. Abbattimento degli odori.
4. Riduzione dei costi per l'eliminazione di prodotti non più conformi alle norme igieniche.
5. Rispetto delle norme H.A.C.C.P.