

Aplicaciones del Ozono en Carnes

Ozono en Carnes y Embutidos:

Las carnes, junto con el pescado, tal vez sean los productos más perecederos. Para su conservación y almacenaje se requiere el frío y la congelación; pero no basta con esto. Los gérmenes y mohos que habitan en las superficies y que han sido paralizados mediante el frío de las cámaras frigoríficas vuelven a recobrar su vigor, una vez han salido de éstas.

El ozono destruye estos agentes dañinos, garantizando una asepsia total en la carne. Es conveniente la ozonización desde el primer proceso que experimenta la carne, ya desde el troceado, transporte, congelación y conservación, hasta el momento de su consumo. El lavado de las carcasas de todo tipo de carnes con agua ozonizada es muy efectivo para desinfectar las superficies, dado que el ozono al actuar se descompone en oxígeno no dejando ningún residuo sobre las superficies y permitiendo además la reutilización del agua de lavado.

Con el ozono se obtiene además un mejor aspecto y presentación de los productos, al impedir la formación de mohos y la putrefacción. Así como una deodorización de las cámaras. Además estimula la acción digestiva de las enzimas, con lo que se consigue una carne más blanda, actuando sobre los tejidos musculares y conectivos de la misma. De esta forma, se obtiene un considerable aumento en el tiempo de almacenaje y una disminución en las pérdidas de peso.

Para el caso de los embutidos, la ozonización contribuye a estabilizar el desequilibrio producido durante las reacciones físico-químicas que se producen en el jamón durante su conservación y almacenado. Evita las pérdidas de peso al mantener la humedad relativa propia del mismo e impidiendo una cesión de ésta hacia el ambiente externo. Del mismo modo, la ozonización impide también una excesiva cesión de la humedad externa hacia el jamón, facilitando así un secado mucho más efectivo. El ozono además evita la formación del moho verde y hongos en la superficie de las piezas.

Ozono en Cámaras Frigoríficas:

El frío, por si solo no resuelve el problema de la conservación. Inmoviliza los gérmenes de putrefacción, que cuando llegan a ser auto resistentes recobran todo su vigor en cuanto encuentran un clima favorable; el frío atenúa el desprendimiento de olores, pero no los elimina. El ozono en cámaras frigoríficas alcanza perfectamente los dos fines perseguidos: la desinfección y la deodorización del aire del local.

En cuanto al primer objetivo, el ozono activo asegura la destrucción de numerosos microorganismos que pululan en la superficie de los artículos alimenticios desde antes de su introducción en la cámara y la deodorización se produce debido a la destrucción de los compuestos orgánicos volátiles (VOC) responsables del mal olor, como consecuencia de la reacción con el Ozono. Debido a estas ventajas es que, desde hace ya muchos años el Ozono se está utilizando en depósitos refrigerados de alimentos, cámaras frigoríficas de restaurantes, supermercados, medios de transporte, etc.