

TECNOLOGIA DE OZONO

Para el *Procesamiento* de *Pescados*

Sanitizador Natural

Ozono es un oxidante muy potente con dos veces el potencial oxidante del cloro. Un desinfectante natural, el ozono está reemplazando oxidantes químicos tradicionales en un número cada vez mayor de los procesos industriales, incluyendo alimentos, bebidas, y la elaboración de productos lácteos.

La mayoría de los gérmenes contaminantes se halla en la superficie externa del pescado y permite que la acción del ozono sea muy eficaz aun con concentraciones reducidas. El lavado del pescado con agua ozonizada entonces elimina la carga bacteriana, retrasando, por tanto, la autólisis post-mortem y, como consecuencia de todo ello, se mantiene el "rigor mortis" por más tiempo, repercutiendo favorablemente sobre la conservación del pescado y mariscos.



Aplicaciones Para el Proceso de Pescados y Mariscos

El ozono puede ser utilizado en una amplia gama de aplicaciones:

- Enjuague y desinfección de pescados y mariscos
- Desinfección de equipos, utensilios, recipientes de almacenamiento, y unidades de refrigeración
- Saneamiento de equipos de procesamiento y superficies
- Conserva los productos de mar / extiende la vida de anaquel
- Control de olores
- Hielo con agua ozonizada para el almacenamiento de pescado
- Acuicultura y criaderos comerciales
- Clean-in-place (CIP)

Beneficios del Ozono

- Potente desinfectante
- Químico natural
- No deja subproductos
- No tiene sabor u olor residual
- Aplicación potencial amplia
- Eficaz contra todos los patógenos comunes originados en los alimentos
- Aceptado por las regulaciones
- Reducción de Consumo de agua

