

مزایای استفاده از گاز ازن در سردخانه ها

استریل و ضد عفونی آب و هوا، از بین بردن قارچ، کپک، ویروس و ...، افزایش ماندگاری میوه، سبزیجات، مواد پروتئینی و....

ازن وقتی به صورت گاز در هوا پراکنده شود باکتری ها، قارچ ها (مثل کپک) و سایر میکروارگانیسم های مضر و فاسد کننده مواد غذایی را از بین می برد. دستگاه ازن ژنراتور میتواند برای ازن زنی در هوای انبارهای مواد غذایی و سایر انبارها به کار برده شود و بسیاری از باکتریهای هوازی، کپک ها و سایر میکروارگانیسم های موجود در هوا را از بین ببرد. بنابراین به مقدار زیادی میکروب هایی را که بر روی غذا قرار گرفته اند و یا در حال رشد می باشند و موجب فساد غذا می شوند را از بین می برد. گاز ازن به صورت شگفت انگیزی تعداد آلوده کننده هایی را که امکان وجودشان در انبار مواد غذایی وجود دارد را کاهش می دهد. ازن همچنین مانع از حمله حشرات به انبارهای مواد غذایی می شود. دستگاه ازن ژنراتور را می توان در انبار مواد غذایی یا سردخانه ها قرار داده و به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در هر ساعت آن را روشن نگه داشت.

افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی در سردخانه ها و انبارها همواره یکی از دغدغه های تولید کنندگان در سطح جهان بوده است. استفاده از گاز ازن به منظور ضد عفونی میوه ها، سبزیجات و گوشت، نیاز به استفاده از هر گونه ضد عفونی کننده ثانویه ای را منتفی مینماید. کاربرد ازن در عمل آوری و نگهداری مواد غذایی سبب ایمنی آنها در کلیه مراحل، از به عمل آوری تا مصرف می گردد. میکروارگانیسم های خاک، سبزیجات را در سطح وسیعی آلوده می کنند. میوه ها توسط باکتریها، هاگ ها، قارچها، اسپورهای منتشر شونده از طریق هوا، باکتریهای منتشر شونده توسط هسته قطره Droplet nuclei ذرات گرد و غبار و دست افرادی که در چیدن، بسته بندی و توزیع دخالت دارند، آلوده می شوند.

طبق آزمایشات متخصصین بیشتر میکروارگانیسم های همراه با میوه ها و سبزیجات مانند باکتریهای اسید لاکتیک، Coryneform, Pseudomonads, Xanthomonads, Micrococci و بسیاری از قارچها و Coliform بی خطرند اما نقش مهمی در فساد سریع آنها دارند. میوه ها و سبزیجاتی که دارای بافت نرمی هستند خیلی زودتر توسط باکتریها از بین می روند و میوه های ترش محیط مناسبی برای تکثیر قارچها هستند. گاز ازن یک میکروب کش و ضد عفونی کننده بسیار موثر است که به سرعت جمعیت

میکرو ارگانیسمهای ذکر شده و نیز نسل جدید میکرو ارگانیسمها مانند *Listeria* و یا نژادهای بدخیم *Escherichia coli*، ویروسهای بیماری زا، کپک های قارچی، تخم انگلها و *Amoebocytes* را کاهش می دهد.

استفاده از گاز ازن در شستشو و بسته بندی سبزیجات و میوه ها تا حد زیادی سبب افزایش کیفیت محصول و زمان ماندگاری آن می گردد. در بیشتر محصولات خام سالم تعداد بیشمار میکرو ارگانیسم، از ۱۰۰۰ تا میلیونها عدد در گرم یافت می شود، تعداد این آلاینده ها به ضایعات باقی مانده از محصولات و فرآیند شستشوی محصول بستگی دارد. برای مثال در سطح سبزیجاتی مانند کاهو که دارای برگ باز هستند تعداد باکتریها می توانند حدود دو میلیون برای هر گرم سبزی باشد و در سطح گوجه فرنگی تا حدود سه هزار باکتری در هر سانتیمتر مربع شمارش می گردد. شستشوی سبزیجات و میوه ها به مدت زمان ۶ ثانیه با آب حاوی گاز ازن، سبب افزایش چشمگیر زمان ماندگاری محصول در دمای ۴۵ درجه سانتیگراد می گردد.

تزریق مداوم یا منقطع گاز ازن در انبار مرکبات و سردخانه ها، از رشد کپک های سبز-آبی جلوگیری می کند و رشد عوامل قارچی که میوه ها از قبل به آنها آلوده بودند و خسارات ناشی از آنها را به شدت کاهش می دهد. به نظر می رسد که در کشور ما اکثر میوه های انبار شده دارای آلودگی قارچی و کپکی هستند و این مسئله بخصوص در صادرات میوه مشکل آفرین است. استفاده از گاز ازن به منظور مبارزه با کپک و عوامل قارچی در سردخانه ها بسیار موثر است. یکی از دلایل دیگر استفاده از گاز ازن در افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی کم دوام مانند میوه جات تازه و محصولات مشابه مثل گوجه فرنگی، توانایی این گاز در نابودی اتیلین است. اتیلین گازی است که از محصولات انبار شده که در حال رسیدن هستند متصاعد می شود. اتیلین فرایند رسیدن میوه ها را تسریع و عمر نگهداری آنها را کوتاه می کند. سالهاست که از توانایی گاز ازن برای جلوگیری از رسیدن موز در طول حمل و نقل آن استفاده می شود.

برای دریافت اطلاعات بیشتر با شماره های ذیل به کارشناسان مربوطه تماس حاصل فرمایید

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۲۱-۶۶۵۹۴۶۳۴-۶

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷