

کاربرد ازن در سردخانه های نگهداری مواد غذایی

استریل و ضد عفونی کردن سالن های سردخانه :

سازمان FDA در سال ۲۰۰۱ اجازه استفاده از ازن بعنوان ضد عفونی کننده مستقیم مواد غذایی، محصولات کشاورزی و سردخانه ها را صادر نموده است.

FSIS نیز استفاده مستقیم ازن را در مجموعه تولیدات گوشت طیور و همه نوع گوشت مجاز شناخته است .

می توان گفت تقریباً در تمام صنایع غذایی از ازن برای استریلیزاسیون و ضد عفونی و بالا بردن زمان ماندگاری استفاده می شود ازن بدون در نظر گرفتن ماهیت، باکتری ها، ویروس ها، قارچ ها، تک یاخته ها و مخمرها و حتی اسپورها را از بین می برد. امروزه در اکثر سردخانه های خارج از کشور بعنوان تکنولوژی روز دنیا به منظور کاهش بار میکروبی هوا و ماندگاری بیشتر محصولات غذایی و کشاورزی استفاده می شود.

استریل و ضد عفونی کردن سالن های سرد خانه:

از جمله کاربردهای سیستم یونیزاسیون هوا در بخش سرد خانه ها، می توان به موارد زیر اشاره کرد. امروزه در تمامی یخچالهای خانگی و صنعتی نسل جدید، از این تکنولوژی بعنوان ماده آنتی باکتریال به منظور حفظ کیفیت و ماندگاری بیشتر مواد غذایی استفاده می شود. لذا لزوم استفاده از سیستم هایی مطمئن و استاندارد جهت ضد عفونی کردن سردخانه ها بیش از پیش ضرورت پیدا می کند. این دستگاه با تولید مداوم ازن، هوای سالن را بطور دائمی استریل نگه می دارد و در نتیجه با ورود هر میکروارگانیسم بیماریزای جدید قبل از اینکه میکروارگانیسم فرصت انتشار وسیع در محیط را داشته باشد از بین خواهد رفت. همچنین گاز ازن در سردخانه های بالای صفر که محل نگهداری میوه ها و سبزیجات است موجب بلوکه شدن گاز اتیلن شده و از موارد زیر جلوگیری می نماید.

- ۱- مانع از رسیدگی زود هنگام میوه می شود .
- ۲- جلوگیری از کاهش بذر میوه.
- ۳- جلوگیری از گندیدگی میوه.
- ۴- پیشگیری از توسعه ضرب خوردگی میوه و انتشار آن به دیگر نقاط میوه در هنگام برداشت در اثر سهل انگاری نیروی انسانی

عملکرد سیستم های یونیزاسیون هوا در تصفیه و ضد عفونی سردخانه در دو بخش زیر است :

- ۱- از بین بردن میکروارگانیسمها
- ۲- حذف بوهای نامطبوع

عملکرد سیستم در سردخانه جهت ضد عفونی و کاهش بار میکروبی هوای سالن به دو شکل زیر انجام می شود :

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 خسارت 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 اتیلن است. اتیلن گازی است که از محصولات انبار شده که در حال رسیدن هستند، متصاعد می شود. اتیلن 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

