

کاربرد ازن در صنایع غذایی

استفاده از ازن در کارخانجات صنایع غذایی

الف) ضد عفونی هوای سالن ها

انتشار و پخش میکروارگانیسم ها عامل فساد از طریق هوا باعث آلودگی و افزایش بار میکروبی محصولات غذایی می گردد. برای کاهش بار میکروبی نیز می بایستی هوای سالن های تولید، UF، بسته بندی، سردخانه و عاری از هر گونه میکروارگانیسم باشد. برای انجام این عمل از یک دستگاه Ozonica Series استفاده می شود که می تواند به دو صورت عمل ضد عفونی را در محیط سالن ها بدون در نظر گرفتن هیچ محدودیتی انجام دهد. جهت اطمینان بیشتر این دستگاه مجهز به سیستم مانیتورینگ می باشد که می تواند به صورت آن لاین مقدار ازن را در هوا اندازه گیری و کنترل نماید.

ب) ضد عفونی سیستم انتقال (لوله ها، تانک های ذخیره)

پس از اتمام عملیات فرآوری، جهت شستشو و استریل خطوط تولید آب با غلظت بالای ازن پیشنهاد می گردد. در این قسمت یک دستگاه ازن ژنراتور در نزدیکترین مکان نسبت به مخزن نهایی نصب می گردد. ازن به صورت مداوم با غلظت بالا در آب تزریق شده و آبی با خاصیت استریل کنندگی بالا تولید نموده که می تواند باعث از بین رفتن باکتریها، قارچها و بیوفیلیم ها، کاهش قابل توجهی در مصرف آب، حذف کلیه محلول های شیمیایی خاص اعم از پریسیدین، کلر، آب اکسیژنه و ...، کنترل اتوماتیک و ثابت ماندن قدرت ضد عفونی کنندگی در طول CIP، تولید و بهره وری در محل و عدم نیاز به خرید و نگهداری مواد از دیگر مزایای استفاده از ازن می باشد.

ج) ضد عفونی آب مصرفی و آب های آشامیدنی در صنایع غذایی

استفاده از سیستم های تصفیه آب با استفاده از ازن موردی است که از صدها سال پیش در فرانسه مورد استقبال قرار گرفته است ولی در آمریکا بعد از گذشت سالها و انتقال برخی بیماریها به وسیله آب مصرفی (کلر کارایی چندانی روی این ویروسها ندارد) مورد تأیید FDA قرار گرفته و هم اکنون نیز به عنوان قوی ترین ضد عفونی کننده مورد استفاده قرار می گیرد.

موارد کاربردی ازن در تصفیه آب را می توان در ۴ بخش ذکر کرد

۱- تصفیه آب که باعث استریل کامل آب ضمن حذف طعم و بو و مواردی از قبیل آهن و منگنز از آب می شود .

۲- ضد عفونی و از بین بردن مواد آلی در آب .

۳- ویژگی منعقد سازی ازن که باعث حذف ذرات کلوئیدی در فیلترهای شنی می شود.

۴- حذف رنگ و طعم آب.

در این خصوص می توان به ویلاهای خصوصی، مجتمع های آپارتمانی و کارخانجات آب معدنی و کارخانجات مواد غذایی و صنعتی اشاره کرد.

د) ضد عفونی سطوح، کف سالن ها، بطری ها و تانکرهای حمل

یکی دیگر از مشکلات عمده در کارخانجات صنایع غذایی آلودگی های موجود در کف سالن، سطوح و تانکرهای حمل فرآورده ها می باشد که رعایت نکات بهداشتی برای این قسمت ها نیز ضروری و دارای اهمیت بالایی است. جهت جلوگیری و حذف میکرو ارگانیسم های موجود در این بخش ها نیز روش ضد عفونی و استریل با ازن پیشنهاد می گردد. ازن با قدرت استریل کنندگی بالایی که دارد می تواند در مدت زمان کمتری با حذف کامل روشهای قبلی عمل ضد عفونی را انجام دهد.

ه) استفاده از ازن در تصفیه فاضلاب صنایع غذایی

- گندزدایی پساب تصفیه شده

- استفاده از ازن در تانک هوادهی برای تبدیل COD به BOD و تجزیه پذیری بیولوژیکی بیشتر فاضلاب، ضمن ته نشینی بهتر در حوضچه های ته نشینی ثانویه

- افزایش ظرفیت تصفیه خانه ها با افزایش راندمان تصفیه بیولوژیکی

- قابلیت حذف کلیه میکروارگانیسم ها بدون مقاومت پذیری نسبت به ازن

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

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۲۱-۶۶۵۹۴۶۳۴-۶

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷