

Gıda Endüstrisinde Hijyen Kontrolü

Ozon ; Gıda Hijyeninde Doğal Seçiminiz....



Her türlü, gıda ürünlerinde ; et, balık, tavuk, sebze ve meyvelerin, üretim, paketlenme, depolama ve teşhir yerlerinde Ozon kullanımının sayısız faydaları mevcuttur. Doğaldır, kalıntı bırakmaz, sarf gideri yoktur.

Ozon; Et, balık ve tavuk üzerindeki bakteri ve virüs oluşumunu engeller, ürünlerin saklama ve raf ömrünü artırır.

Sebze ve meyvelerin üzerindeki tarım ilaçlarının okside edilmesini sağlar, Teşhir ve

soğuk depolama alanlarında etilen gazını okside ederek, ürünlerin bozulmasını engeller, raf ömrünü artırır.

Restaurant ve Catering firmalarında; Ozonlu su, yüzey ve ekipman dezenfeksiyonunda, gıdaların yıkanmasında, ortamda istenmeyen kokuların giderilmesinde kullanılır.

" Ozon, mikrobiyolojik ve bakteriyel organizmaların yok edilmesinde en etkili dezenfektandır"

Ozon; Havadaki oksijenin parçalanması ile elde edilen üç oksijen atomlu "Aktif oksijen" diye de bilinen, doğadaki en kuvvetli dezenfektandır. Tekrar oksijene dönüştüğünden doğaldır, bakiye bırakmaz.

Gıda Sektöründe;

- Her türlü Gıda İşleme Tesisleri
- Otellerin mutfak ve Barlarında
- Şarküteri ve Kasaplarda
- Restaurantlar
- Marketlerde (Et, Balık ve Sebze Reyonlarında)
- Soğuk Hava Depolarında

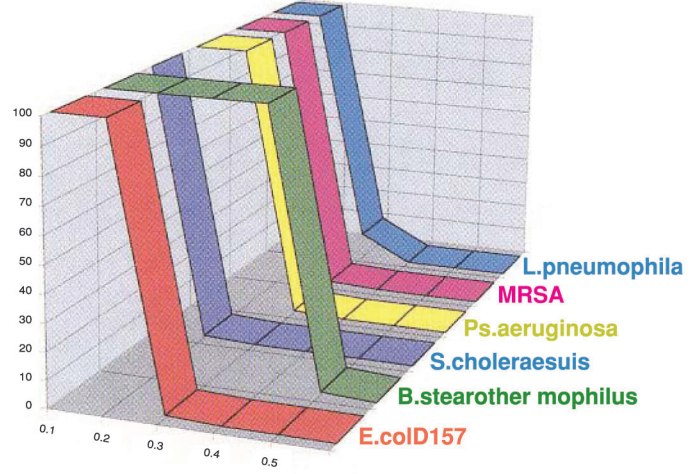
Ozon Uygulamaları, sizlere ekonomik katkılar sağlar.



Gıda Endüstrisinde Hijyen Kontrolü

Ozon ; Bakterileri
%99.9 oranında öldürür...

Ozon, sudan gelebilecek veya gıdalar üzerindeki bakteriyel organizmaların 0,5 ppm. ozon konsantrasyonunda yok edilmesini sağlar....



Marketlerde;
GN-202c ve GN-318n; Yüze dezenfeksiyonu,
• istenmeyen kokuların giderilmesinde,
• Ozonlu su ile sebze ve meyve spreyleneğinde,
• Endüstriyel mutfak, Restaurantlarda ;
Sebze ve meyvelerin yıkanmasında, soğuk hava depolarında ortama ozon gazı verilmesinde idealdir.

Yetkili Bayii :

Daha fazla bilgi ve uygulamalar hakkında bizimle temas kurunuz....



Genozon Medikal Ltd.
www.genozon.com