

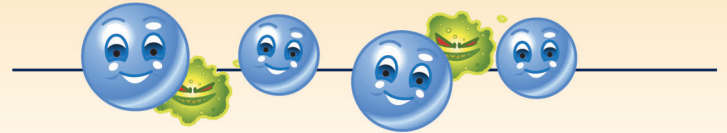
# Et Sektöründe Ozon Uygulamaları



Ozonun, gıda işletmelerinde sanitasyon amaçlı kullanımı, ADEC ve FDA tarafından 2001 yılında kabul görmüştür.

Et sektöründe; kesim, işleme, paketlenme ve soğuk depolama alanlarında, yüzey dezenfeksiyonu, karkas duşlama uygulamaları diğer kimyasal dezenfektanlara göre daha etkili sonuçlar vermektedir.<sup>1,2</sup>

Çevreye dost olan ozon teknolojileri uygulamaları, etkili bakiye bırakmayan yapısı(oksijene dönüştüğü için) sarf giderinin olmaması et kalitesi üzerinde olumlu etkileri ile, giderek yaygınlaşan kullanım alanları bulunmaktadır.



## Ozon,

- Karkaslardaki mikrobiyolojik yükü azaltır, fireyi önler,
- Ozonlu su, kesime girecek hayvanların temizlenmesi, çalışma alanlarının, yüzeylerin ve ekipmanların temizlenmesini sağlar,
- Etin raf ömrünü arttırır,
- Soğuk hava depolarında, atmosferik ortama verilen ozon, etin yüzeyinde mikroorganizma oluşumunu aza indirir, etin görünüm kalitesinin artmasında fayda sağlar,
- Dezenfektan kullanımını azaltır, kalıntı bırakmaz.

