

Süt Endüstrisinde Ozon Uygulamaları



Kimyasal Dezenfektan maliyetlerini düşürür. Su tüketimini ve Enerji maliyetlerini azaltır, Zaman tasarrufu sağlar. Kalıntı bırakmaz, Çevreye zarar vermez.

Ozon , 1997 yılında gıda işletmelerinde kullanımı kabul edilmiş (GRAS) bir oksidan ve antimikrobiyaldir. CIP sisteminde kullanılan Alkali,Asit yıkamaları sonrası, mikroorganizmaların uzaklaştırılmasında (Bacillus cereus, Listeria M.,Salmonella spp.)kullanılan klorin dezenfektanlar toksik yan ürünler oluşturmaktadır.¹ Ozon ise, bakiye bırakmaz, çevreye olumsuz etkisi olmaz, ayrıca yüzeylerde biofilm oluşturan *Pseudomonas F. Ve Alcaligenes F.* bakterilerine karşı etkindir.²

Ozon sistemleri; Çiftliklerde, Süt İşleme Tesislerinde, Süt sağım makinelerinde, Süt güğümleri ve Süt soğutma tanklarının temizlenmesinde kullanılır.

Avantajları

- ❏ İşletme maliyetlerini düşürür, kimyasal madde, su ve enerji tasarrufu sağlar.
(Ozon uygulamaları soğuk suyla yapılmaktadır.)
- ❏ Ozon, kimyasal dezenfektanlardan daha güçlüdür, kalıntı bırakmaz.
- ❏ Çevreye dost bir teknolojidir, sarf gideri yoktur.
- ❏ Kullanımı kolay, bakım maliyetleri düşüktür.
- ❏ Sütteki total bakteri sayısının düşürülmesine katkı sağlar.

