

TRATAMIENTOS CON OZONO EN ALIMENTOS Y POST COSECHA

Tecnología libre de residuos

¿QUÉ ES EL OZONO (O₃)?

Es un desinfectante natural, el O₃ está aprobado por la FDA, USDA y UE para procesar alimentos. Elimina hongos, bacterias y virus. Además de su poder desodorizante.

EL OZONO EN POST COSECHA

Elimina e impide la proliferación de microorganismos responsables de la putrefacción de los alimentos junto con neutralizar el gas etileno (C₂H₄). Con la ventaja de no provocar cambios en las características organolépticas de los alimentos.



¿CÓMO SE LOGRA?

A través de tratamientos de choque y/o en continuo. Ambos aseguran la ausencia de microorganismos y eliminan estos del aire acondicionado, que se presenta como un reservorio a eliminar si se quiere prevenir una constante recontaminación de las instalaciones.

Tecnología Alemana



BENEFICIOS

- Aumenta entre un 15 y 50 % la durabilidad de los alimentos.
- Disminución entre un 30-100% en el uso de productos químicos de limpieza.
- Higienización perfecta.
- Elimina el etileno.
- Elimina la contaminación cruzada.
- Desodorización completa.
- Minimiza los riesgos de contagio asociados a la pandemia del COVID-19.
- Tecnología sustentable.
- Libre de residuos.



AMBIENTE OZONO CHILE

Somos una empresa Chilena con más de 5 años trabajando con OZONO en diferentes campos de aplicación. Contamos con un equipo multidisciplinario de ingenieros preparados para desarrollar todo tipo de soluciones con ozono a la medida de cada proyecto y somos los representantes oficiales de la compañía Alemana SEWEC-OZON que cuenta con más de 35 años en el desarrollo de esta tecnología. Esta alianza nos permite ofrecer en Chile y Sudamérica la mejor calidad en tecnología certificada de tratamientos con OZONO.

Tecnología Alemana



TECNOLOGÍA



¡Contacta tú asesoría!
Martín Starke Le-Roy
Martin.starke@ambienteozono.com
+56 9 81871624