



Cámaras Frigoríficas

Las circunstancias y el poco desarrollo o más bien desconocimiento de la técnica de ozonización, ha desestimado su aplicación complementaria en cámaras frigoríficas, aun constituyendo un proceso totalmente ecológico que no reporta ningún tipo de producto perjudicial para la salud ni para los alimentos.



Las cámaras frigoríficas son el medio más común para el transporte y conservación de distintos alimentos destinados al consumo humano. La aplicación de frío por medio de esta técnica ha permitido hasta la fecha una mejor conservación de los alimentos, pero realizando su misión inhibidora sobre los microorganismos sin eliminarlos, simplemente paralizándolos, como se mencionó. Además esta paralización no es totalmente efectiva puesto que existen organismos que persisten aun en temperaturas cercanas a los 0°.

La paralización de estos hongos, bacterias, etc., se produce durante un periodo de tiempo determinado, pero manteniéndolos e incrustándolos en las paredes de las cámaras y otros elementos de la misma, produciendo costras y focos infecciosos. Dichas circunstancias serían fácilmente salvables tras la aplicación de Ozono en el aire.



La técnica de Ozonización, no solo es aplicable para los alimentos contenidos en la cámara frigorífica sino que es extensible para la eliminación de sustancias extrañas en los envases, cajas de frutas, etc., las cuales son propensas a acunar agentes patógenos debido a su humedad y la exposición a distintos agentes.

Ozono Clean le propone la aplicación periódica de Ozono en sus cámaras frigoríficas o bien la instalación de un generador de Ozono de manera que la cámara se mantenga siempre en una concentración correcta. Además de las ventajas anteriormente citadas, obtendrá como consecuencia un aumento del tiempo de conservación de los alimentos perecederos.