

استفاده از ازن در کارخانجات صنایع لبنی

طرح کاهش بار میکروبی محصول با استفاده از ازن در کارخانجات لبنی

شیر یکی از مغذی ترین مواد غذایی است که حاوی تعداد زیادی از ویتامین ها ، مواد معدنی و همچنین پروتئین می باشد .

از دیدگاه میکروبیولوژیکی شیر خام یکی از مهم ترین مواد غذایی به شمار می رود که بطور طبیعی حاوی تعداد زیادی از باکتری ها و شامل طیف متنوعی از میکروارگانیسم ها می باشد. شیر خام تازه گاو حاوی گونه های باکتری زیر می باشد به عنوان مثال: *Staphylococcus* , *Microbacterium* , *Lactococcus* , *Lactobacillus* , *Micrococcus* , *Streptococcus* , *Corynebacterium* , *Clostridium* and *Bacillus* , و همچنین انواع مختلفی از مخمر در صنایع لبنیات نیز ازن به راحتی میکروارگانیسمها را از بین می برد که از جمله مهمترین آنها , استرپتوکوکوس لاکتیس, کلی فرم ها, باسیل های گرم منفی سایکروتوفیک و ترمودوریوک ها, باسیل ها, میکروکوکوسها, انتروکوکوسها و سایر باکتریها اشاره کرد .

موارد کاربرد ازن ژنراتور های دائم کار ازن آب در صنایع لبنی شامل بخش های زیر می باشد :

- ضد عفونی کردن هوای کلیه سالنها
 - شستشوی بطری ها
 - استریل کردن آب مصرفی کارخانه به روش ازن آب
 - استریل کردن سیستم انتقال (لوله ها ، تانک های ذخیره) CIP
 - ✓ ضد عفونی کردن هوای کلیه سالنها با ازن ژنراتور ازن آب
- ازن می تواند در لبنیات بعنوان یک گاز برای استریل هوا استفاده شود .

بررسی تاثیر ازن :

- استفاده از ازن در سالن تولید لبنیات رشد کپک و مخمر را کنترل می کند .
- برای کاهش بار میکروبی محصول نیز می بایستی هوای سالن تولید بسته بندی ماست و شیر عاری از هر نوع میکروارگانیسمی باشد.
- شستشوی پت با ازن ژنراتورهای ازن آب :

دفتر مرکزی : تهران . خیابان آزادی . روبروی دانشکده دامپزشکی . ساختمان کاوه.
 بلوک C . طبقه سوم . واحد ۱۳۴ تلفن : ۶-۶۶۵۹۴۶۳۴ فاکس : ۶۶۴۲۷۰۳۱
 کارخانه : سلفچگان . کیلومتر ۳ جاده اصفهان . منطقه ویژه اقتصادی سلفچگان

آلودگی محصول دوغ غالباً از میکروارگانیسم های موجود در هوای سالن و بطری ایجاد می گردد که عمده این میکروارگانیسم ها کپک، مخمر، کلی فرم و اشرشیا ایکلای (E.coli) و ... می باشد.

در این بخش شما به یک ضدعفونی کننده سریع نیاز دارید زیرا زمان تماس در میان رینزرها کوتاه است. ازن قویترین ماده ضدعفونی کننده شیمیایی در دسترس می باشد که بیش از هر ماده ضدعفونی کننده دیگری میکروب ها را در مدت زمان کوتاه از بین می برد و توانایی از بین بردن ۹۹ درصد باکتری های زیستی را بدون هیچ تاثیر یا پیامد منفی روی سلامتی را دارد.

استریل کردن سیستم انتقال (لوله ها ، تانک های ذخیره) CIP

استفاده از ازن برای بهینه سازی در سیستم های (cip (clean-In-Place مزایای زیادی را در صنعت لبنیات ارائه می دهد.

۱- حجم آب مورد استفاده در قسمت شستشو برای هر CIP

۲- زمان شستشو CIP قابل تنظیم

برای دریافت اطلاعات بیشتر با شماره های ذیل به کارشناسان مربوطه تماس حاصل فرمایید

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۲۱-۶۶۵۹۴۶۳۴-۶

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷