

مزایای استفاده از ازن در صنایع غذایی، لبنی و بسته بندی

استریل و ضد عفونی - از بین بردن قارچ، کپک و ویروس و ... افزایش ماندگاری میوه، سبزیجات، مواد پروتئینی و ... ضد عفونی کامیون حامل مواد غذایی، استریلیزه یخچالهای صنعتی و ...

نگهداری و افزایش طول عمر محصولات دغدغه تولید کنندگان صنایع غذایی در سطح جهانی می باشد. یکی از مشکلات نگهداری مواد غذایی، فساد آنها است که عمدتاً بدلیل آلودگی میکروارگانیسمی است. سالانه میلیارد ها تومان جهت از بین بردن حشرات و کپکها و ... هزینه می شود و مقدار زیادی از مواد غذایی نیز بدلیل فساد و آلودگی از بین می روند.



برای تمام مواد غذایی ازن بهترین پالایشگر موجود در جهان است. ازن مخصوصاً گوشت های ماهیچه ای (یعنی مرغ، استیک، ماهی) میوه ها و سبزیجاتی را که در معرض باکتریهای بیماریزا قرار می گیرند و همچنین مواد شیمیایی مضر را که در طی فرآیند رشد و بسته بندی به مواد غذایی اضافه میشوند به آسانی تصفیه و ضد عفونی می کند. طبق ضوابط FDA حتی از طریق خرده فروش هایی که این مواد را می فروشد، گوشت ها، میوه جات و سبزیجات در معرض باکتری های دست های سایر مشتریان و کارکنان قرار می گیرند. روش های مراقبتی دیگری نیز وجود دارند که شما میتوانید در خانه انجام دهید ولی هیچکدام از آنها، حتی نزدیک به سطح حفاظتی که از طریق آب ازن دار شده فراهم می شود نمی باشند و روش های دیگر که برای ضد عفونی به کار گرفته می شوند عمدتاً از طریق بکارگیری مواد شیمیایی می باشند که تقریباً یا موثر نیستند و یا بقایای مضر را بر جای می گذارند که خود معضل جدیدی می باشند به عبارت دیگر، روش ازن کاملاً ساده و طبیعی است. هیچ گونه بقایای شیمیایی برجای نمی گذارد و هیچ گونه اثرات جانبی مضر ندارد. تمامی اینها از طریق مطالعات پژوهشی مختلف ثابت شده اند. برای تصفیه و پاکسازی مواد غذایی کافی

است که یک محفظه را پر از آب سرد کنید و گاز ازن را در داخل آبی که مواد غذایی خود را در آن گذاشته اید تزریق نمائید تا نسبت به حجم آن پس از ۵ تا ۱۵ دقیقه مواد غذایی شما تصفیه، ضدعفونی و پالایش می شوند.

نباید تعجب کرد که در ایالات متحده آمریکا استفاده از ازن برای ضدعفونی و نگهداری مواد غذایی فقط در سال ۲۰۰۱ صادر شد در صورتیکه در سردخانه های همین کشور از قبل از جنگ جهانی دوم، نگهداری تخم مرغ فقط با ازن صورت می گرفت.

ازن وقتی که به صورت گاز در هوا پراکنده شود باکتری ها، قارچ ها (مثل کپک ها) و سایر میکروارگانیسم های مضر و یا فاسد کننده مواد غذایی را از بین می برد.

ازن ژنراتور میتواند برای گاز زنی در هوا و در انبارهای مواد غذایی و سایر انبارها به کار برده شوند و بسیاری از باکتریهای هوازی، کپک ها و سایر میکروارگانیسم های موجود در هوا را از بین ببرند. بنابراین به مقدار زیادی میکروب هایی را که بر روی غذا قرار گرفته اند و یا در حال رشد می باشند و موجب فساد غذا می شوند را کاهش می دهند. ازن ژنراتورها به صورت شگفت انگیزی تعداد آلوده کننده هایی را که امکان وجودشان در انبار مواد غذایی موجود باشد کاهش می دهند. ازن همچنین مانع از حمله حشرات به انبار مواد غذایی می شود.

شما می توانید ازن ژنراتور را در داخل انبار مواد غذایی یا در اتاق هایی که در آنها غذا نگهداری می شود (آشپزخانه) قرار دهید و به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در هر ساعت آن را روشن نگه دارید

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

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۲۱-۶۶۵۹۴۶۳۴-۶

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷