

ازن در کارخانجات آرد و نشاسه

قبل از هر چیز لازم به یادآوری است که کارخانجات آرد به عنوان صنعت مادر در بخش صنایع غذایی مطرح هستند و علاوه بر تأمین مواد اولیه بسیاری از کارخانجات صنایع غذایی از جمله کیک، کلوچه، نان، نشاسته و ...، محصولات کارخانجات آرد بر سر سفره تمام خانواده ها و سبد غذایی اعضای جامعه وجود دارد. از این رو رعایت موارد بهداشتی از زمان برداشت گندم تا مرحله پخت، عمده ترین مسئولیت سازمان غله و وزارت بهداشت در این بخش را تشکیل می دهد.

از این رو در کارخانجات در دو قسمت می توان از سیستم ازن زنی ازن ژنراتور های ازن آب به منظور کاهش بار میکروبی و افزایش کیفیت استفاده کرد:

۱- استفاده از آب ازن دار به جای آب معمولی در مرحله نم زنی

۲ - استفاده از گاز ازن جهت کاهش کپک، مخمر و آلودگی ها در هوای سیلوها

با توجه به رطوبت مناسب جهت رشد کپک، مخمر و سایر میکروارگانیسم ها در سیلوها، استفاده از گاز ازن در هوای سیلوها جهت کاهش تکثیر و رشد میکرو ارگانیسم ها مؤثر می باشد. همچنین استفاده از ازن در سیلو باعث کاهش لارو حشرات و فراری دادن حشرات بالغ و گاهها از بین رفتن آنها می شود.

فواید استفاده از ازن در کارخانجات آرد:

- کاهش کپک ، مخمر و میکروارگانیسم ها در سیلو های نگه داری گندم
- افزایش کیفیت آرد از نظر افزایش الاستیسیته و کاهش بار میکروبی
- افزایش گلوتن
- رفع آلودگی های گندم ورودی، حتی گندم سن زده (ازن اثر بزاقت نیش سن گندم را از بین می برد.)
- کاهش حشرات مثل شپشک ، پشه و ... در سیلوها

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

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۶-۶۶۵۹۴۶۳۴-۲۱

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷