

طرح استفاده از ازن جهت شستشو و ضدعفونی میوه، سبزی و صیفی

ضرورت شستشو و ضدعفونی میوه، سبزی و صیفی

میوه ها و سبزی ها از هنگامی که از زمین کشاورزی برداشت می شوند تا اینکه به دست مصرف کننده برسد، در معرض آلودگی های میکروبی بالقوه ای قرار می گیرند. این مواد غذایی اغلب توسط فاضلابهای تصفیه نشده شهری و خانگی و آب های آلوده آبیاری می شوند. این پساب ها به همراه کودها، آلوده به تک یاخته های انگلی و باکتری ها می باشند و می توانند عامل انتقال بیماریهای مختلفی از جمله مسمومیت های باکتریایی مانند سالمونلا شوند. کشت، برداشت، انتقال، بسته بندی، ذخیره تا اینکه به دست مصرف کننده برسد، گام هایی است که میوه ها و سبزی ها آن را طی می نمایند.

میوه ها و سبزی ها می توانند بر روی سطوح خود باکتری و کپک را حمل نمایند که این مساله علاوه بر کاهش ماندگاری منجر به مسائل شدید بهداشتی برای مصرف کننده می شود. شستشو تنها با آب به اندازه کافی نمی تواند محصول را در برابر باکتری و قارچ استریل نماید. به عنوان مثال تخم انگلهایی که به سبزی هایی مثل کاهو و کلم چسبیده است، با ضدعفونی ساده از بین نمی روند و در برخی مواقع ممکن است موجب کیست هیداتیک شوند، لذا لازم است آب شستشو با یک اکسیدکننده همراه باشد. اکسیدکننده های شیمیایی می توانند پاتوژن های خطرناک (ویروس، باکتری نظیر E coli ، parasite و fungi) را از بین ببرند.

اغلب بیماری های گوارشی از طریق خوردن میوه، سبزی و یا نوشیدنی های آلوده به میکروب به آسانی صورت می گیرد. وجود رطوبت و قند در میوه، محیط مناسبی جهت زندگی و رشد میکروارگانیسم ها فراهم می سازد که با تخریب جداره میوه، آن را تخریب نموده و از محتویات آن به عنوان غذا استفاده می کنند. تخریب جداره میوه ها توسط میکروارگانیسم ها، همان چیزی است که آن را به صورت پوسیدگی بر روی میوه مشاهده می کنیم. لذا ضدعفونی نمودن میوه ها، سبزی و صیفی به دو دلیل ذیل صورت می گیرد:

۱- جلوگیری از انتشار بیماری ها

۲- افزایش ماندگاری

میوه، سبزی و صیفی، به خصوص انواع ریشه ای آنها مانند هویج که در مجاورت مستقیم با خاک و کودهای آلی و حیوانی هستند

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

و یا میوه هایی مانند توت فرنگی که در نزدیکی سطح زمین رشد می کنند، احتمال آلودگی بیشتری دارند. بنابراین ضدعفونی این گونه محصولات از اهمیت بیشتری برخوردار است.

مراکز داخلی و بین المللی تاییدکننده سیستم تصفیه با ازن:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

OSHA اداره بهداشت و سلامتی شغلی آمریکا

FSIS ایمنی مواد غذایی و خدمات بازرسی

FDA اداره دارو و مواد غذایی آمریکا

EPA آژانس حفاظت محیط زیست

همچنین بر اساس گزارش سرویس تحقیقات اقتصادی USDA (سازمان کشاورزی ایالات متحده) با عنایت به اینکه دستگاه ازن ژنراتور نیاز به ماده اولیه و مخزن ذخیره ندارد، از دیدگاه مدیریتی، تکنولوژی ازن در مقایسه با سایر فرآیندهای ضدعفونی مقرون به صرفه تر است.

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

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۲۱-۶۶۵۹۴۶۳۴-۶

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷