



## Estudio demuestra efectividad del ozono para mejorar seguridad de los alimentos

Puede eliminar y controlar la propagación de patógenos transmitidos por los alimentos...

Un estudio realizado en Estados Unidos demostró que la aplicación de ozono en los contenedores ayuda a mejorar la seguridad alimentaria durante el transporte de los alimentos frescos. Esta fue la principal conclusión de la investigación, encargada a The National Food Lab por la empresa Purfresh, especializada en purificación y preservación de los alimentos.

De acuerdo a los resultados del estudio, el ozono –una forma activa del oxígeno– puede eliminar y controlar la propagación de patógenos como la Salmonella (en más de un 99,997 por ciento; la Listeria monocytogenes (en más de un 99,999 por ciento); y la E. coli (en hasta un 99,9 por ciento).

De acuerdo a lo informado por Purfresh en un comunicado de prensa, cerca de 70 millones de toneladas de alimentos perecederos fueron transportados en contenedores refrigerados el año pasado. Con tiempos de traslado de entre 7 y 50 días, “los microorganismos dañinos se pueden multiplicar rápidamente y generar un gran riesgo de contaminación y putrefacción de los alimentos”.

En base a estas investigaciones, Purfresh desarrolló el sistema Purfresh® Transport, un sistema protección de cargas diseñado científicamente para usar ozono de una forma natural libre de residuos del oxígeno. El objetivo es controlar la maduración, reducir la descomposición y mejorar la seguridad de los productos.

Fuente: Portal Frutícola

24.mayo.2010 – Portal Frutícola