

# Creciente uso de la tecnología del ozono

Es creciente la utilización en el mundo y particularmente en Uruguay de la tecnología del ozono para detener el proceso de maduración de las frutas durante el transporte marítimo, destacó a *El Observador Agropecuario* el operador logístico Rodolfo Faccini, gerente comercial de Transcarga SA.

Para 2011 se estima que la incorporación de este recurso tecnológico se incrementará por parte de las empresas nacionales exportadoras de frutas, y que en el sector de los arándanos ascenderá un 20%, explicó Faccini en el stand de Uruguay en la 18ª Fruit Logística en Berlín.

La tecnología del ozono que ésta firma representa en Uruguay "es limpia pues no deja residuos, en el producto, fue aprobada por el USDA e incluso en Estados Unidos fue aprobada para transportar alimentos orgánicos".



EN BERLÍN. Rodolfo Faccini y Mark Sá.

El ozono es un muy potente desinfectante natural que ataca microbios en el aire y también en la superficie. Además reacciona con el etileno, deteniendo el proceso de maduración de la fruta, que por lo tanto independientemente del lapso utilizado para su traslado llegará en las mismas condiciones que cuando el traslado se realiza por avión.

Esta tecnología, desarrollada como una alternativa a las tradicionales (como la de atmósfera controlada), es cada vez mucho

más demandada por proveedores y recibidores de alimentos.

Se trata de una muy pequeña unidad que se adosa al contenedor y que tomando aire de la atmósfera genera ozono, dosificándolo dentro del mismo durante todo el viaje. Incluso, la unidad posee un GPS que permite controlar a distancia y en tiempo real la ubicación del contenedor y parámetros del estado de la fruta.

Su utilización no se limita a tal o cual producto, pero en Uruguay "quienes han hecho punta" en la adopción del sistema han sido los productores de arándanos.

En cuanto a otros productos, Faccini -junto al ejecutivo Mark Sá, de PurFresh- mencionó el Cold Storage (sistema idéntico al explicado aplicado a cámaras de frío) y el PurFresh Wash (permite utilizar ozono en vez de cloro durante el proceso de desinfección en plantas de empaque de frutas).