

Beneficios de los generadores de ozono en mataderos y carnicerías

La industria cárnica y las carnicerías manipulan, empaquetan y almacenan la carne, un alimento perecedero que precisa un cuidado especial de las condiciones higiénico sanitarias. En este proceso, el ozono es un potente germicida perfecto para adecuados tratamientos desinfectantes de aire y de agua.



En los mataderos se han de extremar las medidas de higiene para evitar el riesgo de infecciones y la contaminación cruzada. La misma naturaleza de sus actividades exige una eficacia en la **desinfección de alimentos** a lo largo de las distintas fases de procesado:

desde el sacrificio hasta el manipulado, envasado, conservación y transporte.

Dicho objetivo de higiene en la industria alimentaria se logra con total eficacia y de forma inocua, sin alterar el producto ni afectar lo más mínimo la salud de los trabajadores. No en vano, al ser tan sólo una forma de oxígeno, resulta inofensivo, siendo su inestabilidad la característica que lo convierte en el desinfectante más poderoso que existe. Resulta especialmente eficaz en la erradicación del problema de la Salmonella y Listeria.

En la industria de elaboración y conservación de la carne, este gas natural mantiene una **desinfección** ambiental en las salas de manipulación y en las cámaras frigoríficas. Igualmente, el **ozono** elimina olores **en los alimentos** y espacios, evitando su impregnación, esteriliza utensilios y a través de generadores de ozono para agua permite la limpieza y el lavado de animales sacrificados sin dejar residuos.

Otras ventajas del tratamiento del agua aportan ventajas en el desarrollo de las técnicas de elaboración, como el deshuesado, trituración o la cocción. También resulta útil en el proceso de preservación y envasado, por ejemplo el sazonado, ahumado, enlatado, esterilización, refrigeración, esterilización o almacenaje en sus distintas variantes (en cajas o a granel).

En cuanto a las tareas concretas, además del lavado de los animales sacrificados, el uso de agua ozonizada podrá utilizarse en tareas habituales como la limpieza de instalaciones, incluyendo la higienización de aljibes. Igualmente, con el **ozono** disuelto en el agua puede fabricarse un hielo limpio muy útil para la conservación.

Ya sea el ganado vacuno, ovino, porcino o avícola, el ozono es un aliado imprescindible en la conservación y tratamiento higiénico sanitario dentro de la normativa vigente. En todos los casos, el tratamiento será ecológico, rápido, automático (sin necesidad de mano de obra), y sólo requerirá de una pequeña inversión, con un mantenimiento y consumo eléctrico mínimos.

La técnica del ozono está al servicio de todas estas necesidades de **higiene y seguridad alimentaria**, satisfaciéndolas con distintos dispositivos. Elegir los adecuados para cada situación y circunstancias es tarea de los expertos del sector, y ellos son quienes garantizan un diseño, instalación y ejecución perfectos.