|  |  C.so G. Mazzini 66 Molinella (Bo)  C.a.p 40062 Telefono 051-0220191info@jefprice.com |
| --- | --- |

Le applicazioni dell'ozono nel settore della coltivazione, conservazione e trasformazione della frutta e della verdura sono innumerevoli. L'ozono può essere utilizzato direttamente sulle sementi per eliminare l'attacco di muffe senza alcuna influenza sulla loro germinabilità, sui campi prima della semina/trapianto e durante la crescita per eliminare parassiti e funghi (nematodi, fusarium, ecc.) aumentando così la resa.

più precisamente nelle celle di conservazione per inibire l'accrescimento dei miceli e la sporulazione di muffe e funghi con conseguente riduzione della produzione di micotossine (patulina, ecc).

migliorando il mantenimento dei prodotti attraverso il controllo degli agenti patogeni e della materia organica; inoltre ossida l'etilene riducendo quindi la maturazione della frutta climaterica.

Questa applicazione, oltre ai benefici per la protezione e l'igiene dei prodotti, consente di ritardare in maniera naturale la maturazione dei frutti, con effetti positivi sul colore, sulla consistenza e sulla riduzione del calo di peso.

Lo stesso sistema viene impiegato per eliminare gli insetti, per sanificare le linee di lavorazione e confezionamento e per disinfettare e riciclare le acque di lavaggio.

Test ed esperienze pluriennali anche da parte di grosse aziende in tutto il mondo hanno dimostrato che il lavaggio di frutta e verdura con acqua ozonizzata porta ad un aumento della shelf life dei medesimi e ad un risparmio nell'acquisto di prodotti chimici, poichè l'acqua ozonizzata consente l'abbassamento di pesticidi, ammoniaca e altre sostanze indesiderate eventualmente presenti sulle colture.