

Contenido

<i>¿Descripción del Ozono?</i>	2
<i>Combinación con agua</i>	2
<i>Ozono u otros desinfectantes</i>	2
<i>Utensilios y alimentos</i>	3
<i>Seguridad alimentaria</i>	3
<i>Resumiendo</i>	4

¿Descripción del Ozono?

Es un gas natural que se produce por la fusión de 3 átomos de oxígeno, formándose normalmente por combinaciones de otros contaminantes como (NO y NO2), que gracias a la radiación solar se combinan para generar este poderoso oxidante gas.

Para su producción artificial es necesaria la electricidad, por eso cuando se produce una descarga o en los días de tormenta eléctrica se percibe el olor acre del gas.

Es uno de los elementos más oxidantes que existe en la tierra, lo que le proporciona unas cualidades higienizantes insuperables y además conseguimos respetar el equilibrio natural al no producirse residuos tras la limpieza.

Combinación con agua

El ozono es fácilmente soluble con el agua, gracias a esta unión disponemos de 2 elementos para poder realizar una limpieza profunda de nuestros materiales. Siendo de gran utilidad en:

- Comedores
- Cocina
- Restaurantes
- Gimnasios
- Conducciones de agua
- Tratamientos de depuradoras
- Limpieza de barricas

No los vamos a poder enumerar todo, basta con decir que puede eliminar todo tipo de bacterias, hongos, gérmenes, algas...

Ya no es necesario utilizar productos altamente corrosivos, peligrosos y desde luego nada respetuosos con el medio ambiente y que además siempre dejan algún residuo organoléptico en los materiales. El ozono se disocia volviendo a su estado natural de oxígeno.

Ozono u otros desinfectantes

Este elemento es completamente insípido además de ser el segundo oxidante más energético que existe, por lo tanto en limpieza resulta prácticamente insuperable.

No representa ningún peligro para el manipulador de la maquinaria, una exposición elevada al ozono se regula rápidamente respirando aire normal, sin provocar ninguna secuela.

Otros productos es necesario tratarlos con extrema cautela, generan productos de desecho no deseables y además acaban contaminando con su olor o sabor los productos tratados.

Utensilios y alimentos.

Recordemos que con la utilización de agua ozonizada podemos eliminar las bacterias que puedan llevar adheridas los alimentos, por lo tanto siguiendo el mismo criterio, si limpiamos frecuentemente nuestros utensilios conseguiremos una limpieza absoluta.

¿Por qué correr riesgos de contaminación y de consecuencias indeseadas? Esto lo podemos evitar lavando todo lo que sea susceptible de contaminación con gas Ozono o con agua ozonizada.

Seguridad alimentaria

Desde tiempos inmemoriales hemos utilizado el agua para limpiar nuestros alimentos, pero se demostró insuficiente. Posteriormente comenzamos a utilizar lejía, pero se demostró que tampoco era completamente seguro y además proporcionaba olor y sabor a nuestros alimentos.

Acabe con todos esos problemas utilizando ozono disuelto en el agua, su disociación en oxígeno es tan rápida (10-15 minutos), que solo afecta a la capa de superficie limpiando sin dejar ningún tipo de residuo.

Para una limpieza más profunda solo es necesario aumentar el tiempo de exposición, pero esto tampoco alterara las cualidades organolépticas de nuestros productos.

Elimine los pesticidas, bacterias o elementos que pueden poner en peligro la salud de sus clientes con la utilización de ozono.

Entre las aplicaciones del efecto desinfectante del ozono, podemos resaltar las siguientes:

- *Eliminación de hierro y magnesio.*
- *Eliminación de color, sabor y olores desagradables.*
- *Mejoras en las etapas de floculación.*
- *Destrucción de algas y control de su desarrollo.*
- *Oxidación y eliminación de fenoles.*
- *Eliminación de detergentes.*
- *Oxidación de pesticidas.*
- *Eliminación de colorantes.*
- *Eliminación de compuestos nitrogenados.*
- *Eliminación de metales disueltos.*

Resumiendo

El agua ozonizada es uno de los más potentes desinfectantes de la naturaleza y a al mismo tiempo uno de los más respetuosos con el medio ambiente.

Para conseguir mejor aplicación el tratamiento se debe realizar a bajas temperaturas, condición que permite la persistencia del ozono disuelto en el agua consiguiendo mejores resultados.