

IONIZATORI ZRAKA UKLANJAJU BAKTERIJE I MIRISE PUTEM MIKRO-OKSIDACIJE

Pored stvaranja boljih radnih uvjeta za osoblje i ugodnije mikroklimu za kupce zbog uklanjanja bakterija i mirisa iz zraka, mnoge mesnice i tvrtke za preradu živežnih namirnica na prvo mjesto stavljaju smanjenje gubitaka uzrokovanih bakterijama, produljenje granica trajnosti proizvoda bez sredstava za konzerviranje te poboljšanje njihove kvalitete.

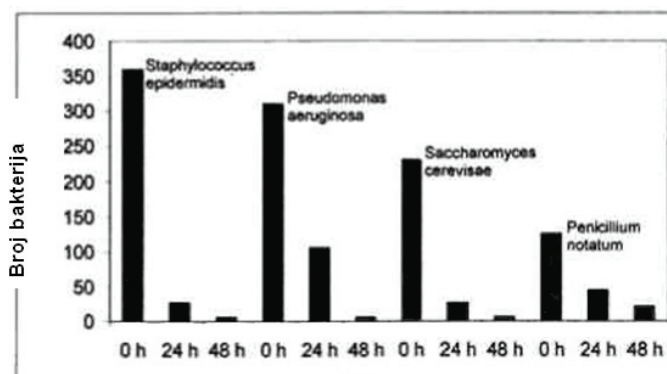
Vlažnost zraka i gubici u rashladnoj komori su u uzročnoj vezi. Temperatura i vlažnost također dodatno određuju i stupanj razmnožavanja bakterija, a na taj način i trajnost i kvalitetu svježine robe koja se skladišti.

Iako je poznato da dubokim zamrzavanjem nastaju nepotrebno veliki gubici i troškovi, hlađenje na temperaturi blizu točke smrzavanja stručnjaci još uvijek smatraju neizbježnom potrebom zaštite od porasta bakterija.

Međutim, danas bi trebalo poći od činjenice da u našim rashladnim komorama žive bakterije otporne na hladnoću, koje čak i na temperaturama blizu točke smrzavanja ostaju vitalne i sposobne za razmnožavanje. Suzbijati ove mikrobe ekstremno niskim temperaturama skladištenja, iz mnogih razloga bi bilo neekonomično i nesvrishodno. Cijena koju za to treba platiti su visoki troškovi hlađenja, prekomjerni gubici zbog sušenja, gubici kvalitete, a također i usporeno sazrijevanje mesa.



▼ **Slika 1.** Učinkovitost uništavanja bakterija, mjereno pomoću uređaja za sakupljanje mikroorganizama u zraku (10 ltr/min. u vremenu od 5 min.), te analiziranjem broja bakterija na 3 Petrijeve posude i brojanjem otisaka na 3 jastučića vate



Mnogo djelotvornije i po cijeni povoljnije je suzbiti neometani rast bakterija u našim rashladnim komorama pomoću modernih, provjerenih tehnologija. Vrlo djelotvornima su se dokazali ionizatori zraka njemačke tvrtke Bioclimatic, uređaji koji pročišćuju zrak odstranjujući bakterije i ostale mikrobe na način kako to čini priroda, principom ionizacije kisika u zraku pomoću patentiranih ionizacijskih cijevi.

Ovi uređaji u rashladnoj komori stvaraju klimu obogaćenu negativnim ionima kisika, sličnu onoj u planinama, koja u velikoj mjeri ubija bakterije i neutralizira mirise. Brojnim zdravstvenim istraživanjima dokazano je da negativni ioni kisika povoljno utječu na zdravlje.

Uređaji za odstranjivanje mikroorganizama iz zraka, ionizatori tvrtke Bioclimatic, omogućavaju više temperature u rashladnoj komori, bez pojave nesmetanog razmnožavanja bakterija. To znatno smanjuje troškove energije za hlađenje. Zbog manje potrebe za hlađenjem, a time i vremenski kraćim radom ventilatora za hlađenje, uskladištena roba se manje isušuje. Primjenom Bioclimatic ionizatora je moguće ograničiti gubitke uslijed sušenja (kaliranje) i gubitke u težini. Istovremeno se povećava relativna vlažnost zraka, pa tako u prostoru bez mikroorga-

nizama meso zadržava potpunu kvalitetu svježine. Intenzivno odstranjivanje bakterija sprječava kvarenje mesa i kobasica u normalnom vremenu skladištenja.

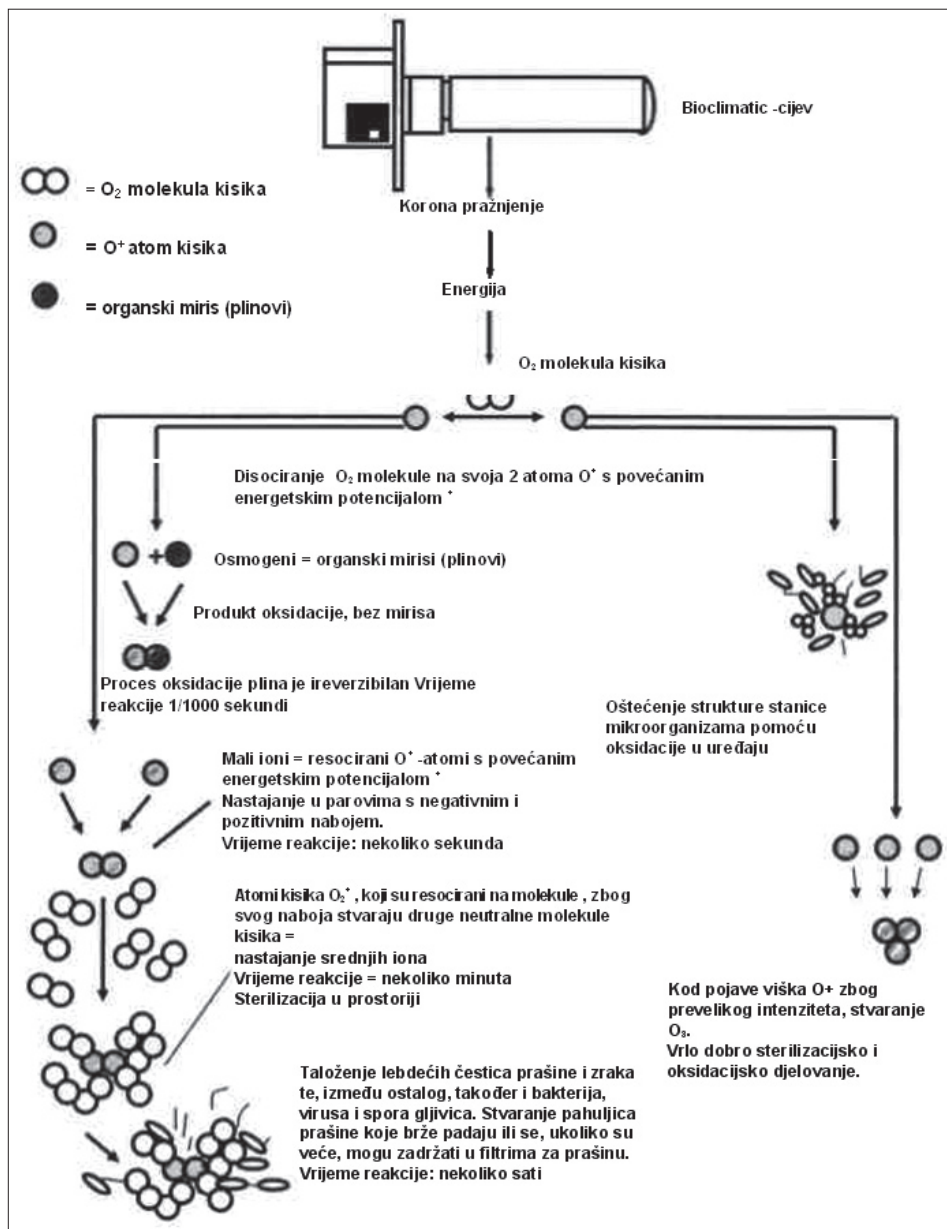
Proces sazrijevanja mesa, koji je u znatnoj mjeri ovisan o temperaturi, odvija se brzo i neometano pri temperaturama od oko 2,5 do 3°C. Najviša moguća vlažnost zraka u rashladnoj komori s odstranjenim bakterijama jamči aromatično sazrelo meso koje pri tome nije isušeno. Problemi s mirisima a time i prenošenja okusa u rashladnim komorama, eliminiraju se korištenjem ionizatora zraka koji imaju veliku učinkovitost u neutraliziranju mirisa.

Sukladno područjima primjene u komorama za hlađenje mesa gdje postoji agresivno djelovanje vlage, ionizatori zraka se isporučuju u izvedbi od plemenitog čelika, otpornog na koroziju.

Osim modela Aerotec, namijenjenih ioniziranju zraka i uništavanju bakterija i mikroorganizama, te uklanjanju mirisa u hladnjačama, frižiderima i komorama za meso, u ponudi tvrtke Bioclimatic se nalaze ionizatori za prodajne, proizvodne i radne pogone, kao i za ionizaciju zraka u klimatizacijskim i ventilacijskim kanalima.

Više informacija o ionizatorima zraka Bioclimatic pogledajte na www.ema.hr ili zatražite besplatni CD katalog 2006/2007.

▼ Slika 1. Način rada ionizatora zraka Bioclimatic



EMA

Ekskluzivni zastupnik:

EMA d.o.o.

Martićeva 38

10000 Zagreb

Tel/fax: (01) 455 27 07, 455 27 08

E-mail: ema@ema.hr

www.ema.hr

Ionizatori, ovlaživači, odvlaživači i pročištači zraka te ozonatori vode. ■