

Ozone Safe Food suministra soluciones para purificar, proteger y preservar el agua y los alimentos del Mundo; Nuestra Tecnología cuenta con la más eficiente y confiable relación Costo/Beneficio. Diseñamos soluciones que promueven las prácticas sustentables y la seguridad alimentaria en toda la cadena de valor; Desde el campo a la mesa, así como los más altos niveles de purificación y desinfección del Agua para embotelladoras, industria farmacéutica y productos de consumo.

UNA EFECTIVA Y SEGURA SOLUCIÓN - LIBRE DE QUÍMICOS- QUE PRESERVA LA FRESCURA EN VEGETALES Y OTROS ALIMENTOS.

MEJORANDO SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

La tendencia global por la seguridad alimentaria ha incrementado la demanda por las auditorías de inocuidad en toda la industria procesadora, restaurantes y tiendas de autoservicio y están buscando soluciones simples y efectivas que cumplan con los más estrictos requerimientos del Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Estas tendencias aunadas a la creciente concientización y atención por parte de los consumidores y las regulaciones gubernamentales sobre el uso de materiales químicos han incrementado la necesidad por las tecnologías amigables al medio ambiente, que han probado ser infalibles en inocuidad; Como nuestra tecnología a Base de Ozono para la desinfección y sanitización de agua, vegetales frescos y otros alimentos. Aquentium suministra a empacadores, procesadores, restaurantes, hospitales, escuelas y tiendas de autoservicio de una solución infalible para mejorar la seguridad alimentaria y control automático de sus reportes HACCP, mientras se reduce ó elimina por completo el uso de materiales químicos.

POWERFUL DISINFECTANT

Aquentium eficientemente disuelve el ozono en agua a una precisa concentración para ser utilizado como un seguro pero efectivo sanitizante, virucida y bactericida. La solución mata patógenos y controla una amplia gama de microorganismos que se desarrollan en el agua y los alimentos.

El ozono es el desinfectante más poderoso de la naturaleza; Mediante la incorporación del ozono en las tareas de lavado, productores, procesadores, restaurantes, hospitales, escuelas y tiendas de autoservicio pueden mejorar sus parámetros de seguridad alimentaria y reducir el uso de químicos, mientras se incrementan sus utilidades.

TAREAS CLAVE

Mejora Seguridad Alimentaria

- Desinfecta agua de proceso
- Controla Contaminación Cruzada

Aprobado Por:

*USDA

*FDA

*CERTIFIED ORGANIC

Tratamiento Ideal para:

- Plátanos
- Cerezas
- Cítricos
- Pepinos
- Pimientos
- Manzanas
- Papas
- Jitomates
- Productos del Mar
- Carne de Res
- Carne de Puerco
- Pollo
- Cámaras de Refrigeración
- Tuberías CIP
- Sanitización de Operaciones
- Tratamiento de Aguas
- Transportación

Representatives Worldwide

Ozone Safe Food, Inc.

Tel: 52+2444436439

aportilla@ozonesafefood.com

EL OZONE ES 3,000 MÁS PODEROSO QUE EL CLORO



**Sin-tratamiento Vs. Tratamiento con Ozono
JITOMATES 90 DÍAS
DESPUÉS DE LAVADOS**

REDUCE EL USO DE QUÍMICOS Y DESECHOS RESIDUALES

Aquentium genera ozono obteniendo el oxígeno del ambiente, termina con la compra de químicos, su almacenamiento y tareas de desechar tóxicos ó contaminantes. EL ozono al oxidar su objetivo, convenientemente se convierte en oxígeno puro, sin alterar el color, sabor, olor y textura original. La solución de ozono en forma acuosa asperjada (Spray) funciona con su actual equipo ó proceso, es muy fácil de instalar, operar y mantener. EL Ozono es certificado Orgánico.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y OPTIMA EFICIENCIA

Aquentium, científicamente desarrolla sistemas de ozono, asegurando una precisa dosificación para sanitizar productos ó áreas de trabajo de manera efectiva y segura. El ozono es un agente desinfectante y purificador natural para el Agua y Alimentos. Producido tomando el oxígeno del aire, el ozono es extremadamente rápido y efectivo en sanitización y desinfección de productos en ambientes de almacén. El ozono al hacer su tarea virucida y bactericida regresa a su estado original, Oxígeno sin dejar rastro alguno.

REGULACIÓN SOBRE EL OZONO

- En Europa el ozono ha sido utilizado por más de 100 años.
- FDA aprobó al ozono para agua embotellada en 1982.
- EPA autoriza el uso del ozono sin reportes especiales.
- FDA autorizó su uso en frutas, vegetales, cárnicos, pollo, pescados, etc., en Junio del 2008.
- USDA aprobó al ozono como orgánico bajo la norma USDA Organic in 2000.
- Eficientes niveles de ozono son seguros bajo la norma OSHA.



**AQUEOUS OZONE
SANITIZER**

CAPACIDADES	COLORO	OZONO
Control de Contaminación Cruzada	Capacidad oxidante limitada requiere de mayor tiempo de Contacto	Alta Capacidad Oxidante Requiere menor tiempo de Contacto
Resistencia	Los problemas continúan	Nada
Residuales en Alimentos	Puede adherirse y/ó penetrar en cortes en el Producto	El Ozono se convierte en Oxígeno Puro, no deja rastro ó residuo
Aspectos Sensoriales en el Producto	La Sal puede quemar al producto tratado. La Absorción puede afectar el sabor y apariencia.	El Ozono no altera el sabor, textura, olor y color
Medio Ambiente en el Trabajo	Fuerte irritación y olor puede permear el área de trabajo	Un Sistema Adecuado elimina los malos olores
Corrosión	Puede corroer el Equipo	Sin problema alguno con un adecuado Diseño

EFICIENCIA EN AGUA	COLORO	OZONO
Potencial de Oxidación	1.36	2.07
DESINFECCIÓN		
Bacterias	Moderado	EXCELENTE
Virus	Moderado	EXCELENTE
Amigable al Medio Ambiente	NO	SI
Remoción de Color	Bueno	EXCELENTE
Sub Productos Cancerígenos	MUCHOS	NADA
Oxidación Orgánica	Moderado	EXCELENTE
Micro Floculación	Nada	Moderado
Efecto en el pH	Variable	Estabiliza y/ó Decrece
Vida Promedio en Agua	2 a 3 Horas	20 Minutos
PELIGROSIDAD DE OPERACIÓN		
Toxicidad en la Piel	ALTA	NADA
Toxicidad de Inhalación	ALTA	ALTA
Complejidad	Riesgo al Aplicar	NADA
Costo de la Inversión	Bajo y Alto el Administrativo	Moderada Inversión Única
Costo de Operación Mensual	Moderado- ALTO	MUY BAJA- Solo Energía
Ambiente	NADA	Ambiente Seco y Ventilado

CAPACIDAD REACTIVA	POTENCIAL DE OXIDACIÓN
Ozono	2.07
Peróxido de Hidrógeno	1.77
Permanganato	1.67
Dióxido de Cloro	1.57
Ácido Hipocloroso	1.49
Gas Cloro	1.36
Ácido Bromhídrico	1.33
Oxígeno	1.23
Bromuro	1.09
Ácido Yodhídrico	0.99
Hipoclorito	0.94
Clorito	0.76
Yodo	0.54