

## Soluzioni per il trattamento dei prodotti di salumeria e carnesfici

L'ozono controlla efficacemente la formazione di muffe e batteri nelle celle frigorifere destinate alla conservazione delle carni; in particolare, il tasso di umidità può essere mantenuto ad una gradazione più elevata, attenuando il calo di peso e la perdita di aroma; inoltre, distruggendo gli odori, evita il passaggio di aromi non graditi da un prodotto all'altro. Tuttavia si è visto che il trattamento con ozono può aumentare significativamente la perossidazione lipidica, come quantificato dal TBA (thiobarbituric acid) test che misura i livelli di malondialdeide; tale perossidazione è una delle cause principali del deterioramento della carne. Secondo quanto riportato in un articolo pubblicato da Joel Leusink il 24 Aprile 2011 l'ozono gassoso ha un forte potere antimicrobico contro Escherichia Coli presente nella carne macinata. In questo studio, inizialmente sono state analizzate le modifiche delle caratteristiche organolettiche della carne macinata (colore e forma) a seguito dell'ossidazione con ozono. In seguito è stato effettuato un test sull'azione antimicrobica dell'ozono contro il batterio. Il trattamento della carne macinata a differenti livelli di ozono necessari per distruggere Escherichia Coli non ha portato alcun cambiamento di colore né sapore nella carne macinata. **L'ozono può essere immesso all'interno degli espositori refrigerati per carni, nonché nelle celle frigorifere nelle quali le carni vengono mantenute per la frollatura. La conservazione della carne di maiale ad esempio, sottoposta a trattamento con ozono, si incrementa almeno del 20%.**

La doccia di acqua ozonizzata sanifica completamente il prodotto ed aumenta la shelf life di alcuni giorni. L'ozono è stato sperimentato anche per la disinfezione di incubatoi, uova incubate, acqua di refrigerazione (chile) del pollame, carcasse di pollo e uova contaminate.

Nell'industria dei Salumi l'ozono può essere usato per sanificare, sterilizzare ed ottenere un adeguato controllo ambientale negli impianti di confezionamenti e preparazione di salumi evitando l'impiego di grandi quantità d'acqua per il lavaggio ed i risciacqui e l'impiego di prodotti chimici che possono lasciare residui indesiderati. **L'ozono è efficace nella disinfezione di ACARI nei prodotti di salumeria (prosciutti crudi stagionati, speck, coppe, pancette arrotolate, culatelli, salami a lunga stagionatura, ecc.); può essere inoltre utilizzato nelle sale di stagionatura per ottenere prodotti privi di muffe indesiderate (verdi, gialle, nere) e per evitare l'attacco da parte di insetti indesiderati (PIOPHILA CASEI) nei prosciutti crudi .** La carne tritata per la preparazione del salame, che con l'aggiunta degli ingredienti viene insaccata nei budelli e lasciata maturare, diventa il substrato ideale nel quale si possono sviluppare diversi tipi di batteri, pericolosi e non. Tra le diverse cause di contaminazione vengono individuati tre differenti punti di criticità: scarsa efficacia dei disinfettanti utilizzati, corrosione dei materiali a contatto con gli alimenti e contaminazione dei prodotti alimentari con i residui di sanificazione. Recentemente, oltre alle metodiche di disinfezione già in uso, quali l'applicazione di trattamenti termici o composti chimici, è stato proposto in diverse realtà produttive l'utilizzo dell'ozono come principio di disinfezione alternativo. L'Ozono inibisce la formazione di muffe e batteri, evita l'irrancidimento dei grassi e blocca muffe, lieviti, batteri aerobi ed acari. I processi di sanificazione ambientale dell'ozono e la qualità del prodotto da noi offerto, sono di gran lunga efficaci ed efficienti.



### **P.I.P. S.rls**

S.L. Via D.Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy  
S.O. Via G.Marconi n.24 - 35010 S.Giustina in Colle (PD)  
P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219  
SDI 2LCMINU Pec: [p.i.p.srls@pecimprese.it](mailto:p.i.p.srls@pecimprese.it)  
Tel.+39-0497336848 / 0497360449 / Fax +39-0497360450  
E-mail [info@pipsoluzioni.it](mailto:info@pipsoluzioni.it)  
Sito [www.pipsoluzioni.com](http://www.pipsoluzioni.com) Store [www.pipsoluzioni.it](http://www.pipsoluzioni.it)

**Ozono: la Soluzione**  
Concessionario

