

Predĺženie trvanlivosti potravín vplyvom ozónu

Potravina	Predĺženie trvanlivosti	Podmienky skladovania
Ryby	50-80%	ľad z ozónovej vody
Losos	50%	ľad z ozónovej vody
Mäso (mrazené)	30-40%	0,4°C; 85 až 90% relatívnej vlhkosti; 10 až 20 mg/m ³ O ₃
Hydina	2.4 dní	Namočiť do ľadovej vody a umiestniť do priestoru s O ₃ (3,88 mg / l), 20 min.
Jahody, maliny, ríbezle, hrozno	100%	2-3 ppm O ₃ , kontinuálne alebo niekoľko hodín každý deň.
Jablká	50-80%	2 ppm O ₃ vo vzduchu
Zemiaky	6 mesiacov	3 mg/L O ₃ ; 6-14°C; 93-97% relatívnej vlhkosti
Vajcia	8 mesiacov	0.6 ppm O ₃ ; 0°C; 90% relatívnej vlhkosti
Sýry	60 dní	0.2 - 0.3 ppm O ₃

FANDS Trade s.r.o.
www.technik.fands.eu
www.zdravy-clovek.sk