

INNOVACIÓN EN PROCESOS DE LAVADO EN EL EVISCERADO DE AVES POR SATURACIÓN DE OZONO

Ya en las explotaciones, las aves están muy contaminadas con distintos grupos microbianos, como consecuencia del acceso de roedores, aves silvestres e insectos, así como del potencial de alimentos contaminados y, sobre todo, a la estrecha proximidad a que son sometidas en las modernas instalaciones de cría intensiva. El elevado grado de hacinamiento a que son sometidas las aves en las modernas explotaciones de cría intensiva y transporte son factores determinantes por lo que se refiere a la difusión de los microorganismos de unos animales a otros. Una vez en el matadero, todas las etapas de la carnación son importantes desde el punto de vista higiénico, si bien el escaldado y, sobre todo, el desplumado y la evisceración son las más delicadas, dentro del proceso y tratamiento que se le da al pollo incluye el proceso Eviscerado y lavado en un equipo denominado Chiller.



Situación a solucionar

Las aves llegan al matadero luego de ser transportadas con altos niveles de hacinamiento, con gran carga microbiana tanto externa como en su tracto digestivo, procedentes de las heces y del ambiente, en sus plumas, piel y patas. En las diferentes etapas del procesado, estos microorganismos se van a redistribuir, a la vez que se producirá una contaminación cruzada de unas aves a otras, y a partir de las superficies, agua y manipulación.

Objetivo de la solución

Reducir las cargas micobacterianas en el producto final con alta eficiencia en proceso y costos

Tecnología aplicable

El ozono está definido como uno de los desinfectantes naturales más eficientes de la naturaleza, no deja residuales, no contamina por no ser un agente químico, está aceptada y probada científicamente su efectividad.

- La industria cárnica en la unión europea reconoce los lavados con ozono como los únicos aceptados como desinfectantes para bajar la carga microbiológica de los alimentos
- El ozono es un oxidante natural y causa la reducción de cargas patógenas en agua, superficies y aire

Impacto de la solución

Obtener producto de aves en excelente condición de asepsia, flora nula y reducción de microorganismos que afecten los procesos posteriores y la calidad ofrecida al cliente final. Así como:

- Alargar vida útil y pérdidas de producto
- Reducción de químicos y contaminantes emergentes del proceso
- No tener riesgos contaminaciones químicas o residuales tóxicos
- Mejorar condiciones de proceso. Evitar las mermas en los almacenamientos y transportes,
- Aguas residuales microbiológicamente más limpias.

- Menor impacto en la pérdida de la cadena de frío.
- Reducción de costos directos por insumos e indirectos por pérdidas de calidad y producto

Características de los equipos:

Consultar OZONUV. Equipos para reducción de patógenos en las diferentes etapas de procesamiento incluyendo:

- aguas de lavado de aves y equipos
- Áreas de empaque y conservación
- Producción de hielos ozonizados
- Tratamiento de cámaras frigoríficas para conservación
- Tratamiento de salas de manipulación y empaque

Tipo de equipos asociados al proceso:

Equipos generadores de ozono de alta calidad.

- Equipos de generación controlada de ozono para conservación
- Equipos con inyección de oxígeno industrial para aumentar las concentraciones de ozono
- Equipos de ozono con sistemas auto generadores de oxígeno
- Equipos de desinfección ultravioleta para agua, aire, superficies



Consulte nuestras soluciones



OZONUV[®]
By P2Grow
Tecnología Limpia en Desinfección

Ultravioleta - C + Ozono + Nanotecnología
Pedidos: 316 872 3647 - 315 783 6744 ozono@p2grow.com