

Polskie warzywa wolne od bakterii

Podczas gdy hiszpańscy producenci warzyw z paniką obserwują kolejne doniesienia z Niemiec, właściciele polskich zakładów przemysłu spożywczego śpią spokojnie. Bakterie z warzyw nieznanego jeszcze pochodzenia zabiły już 15 osób i zakaziły kolejnych 1500. Możemy być pewni, że zagrożenie nie wyszło od polskich przedsiębiorstw korzystających z nowoczesnej technologii dezynfekcji warzyw i owoców ozonowaną wodą.

–To co spędza sen z oczu producentom warzyw z Hiszpanii, a więc bakterie E-coli, nie są problemem dla polskich przetwórców, którzy zainwestowali w technologię wykorzystującą ozonowaną wodę – mówi Robert Muszański, prezes firmy WOFIL okrzyknięty przez tygodnik „Polityka” mianem króla ozonu.

- Polscy producenci warzyw i owoców znają skuteczny sposób obrony przed zakażeniem ogórków czy innych warzyw. Urządzenie do płukania i dezynfekcji produktów z serii OZODES chroni zakłady przed reklamacjami niezadowolonych klientów, zwrotami oraz oczywiście wielkimi stratami finansowymi – wylicza Muszański. Na czym polega technologia, której wykorzystanie uratowałoby życie kilkunastu osób i zdrowie kolejnych tysięcy?

Do całego procesu potrzebna jest tylko energia elektryczna i woda. Z otaczającego powietrza urządzenie produkuje czysty tlen, z którego w generatorach plazmowych wytwarzany jest ozon. Po zmieszaniu z wodą dezynfekuje on warzywa i owoce, po czym rozkłada się na ich powierzchni do czystego tlenu. Na podstawie prowadzonych od wielu lat badań nad zastosowaniem wody o dużej zawartości ozonu do mycia m.in. takich produktów jak ogórek, cebula, marchewka, papryka czy truskawki wykazano, że warzywa i owoce zachowują dłużej świeżość, są bardzo dobrze umyte, zdezynfekowane i w pełni bezpieczne dla konsumenta.

Urządzenia produkowane przez WOFIL działają w kilkudziesięciu polskich i zagranicznych zakładach przetwórstwa spożywczego. Są w pełni automatyczne oraz przyjazne dla środowiska, ponieważ nie wytwarzają żadnych produktów ubocznych. Ozon jest silnym środkiem utleniającym o skuteczności znacznie przewyższającej inne środki dezynfekujące, ponieważ bakterie E-coli, Listerii, Salmonelli oraz inne wirusy chorobotwórcze niszczy trzykrotnie szybciej niż n.p. chlor.

Skuteczność technologii firmy z Krynicy Zdrój potwierdzają nie tylko zadowoleni klienci, ale także polskie Ministerstwo Środowiska. WOFIL, to jeden z trzynastu laureatów pierwszej edycji GreenEvoAkceleratora Zielonych Technologii. Projekt służy promocji najlepszych polskich rozwiązań ekologicznych poza granicami kraju. – Przetwórcom warzyw i owoców przekazujemy potężną broń do walki z bakteriami i trwałością, a konsumentom rodzinnych produktów gwarancję bezpieczeństwa i świeżości – podkreśla Robert Muszański.

Osoby do kontaktu:

Aneta Klimek
Kier. ds. marketingu
0 604 770 446
a.klimek@wofil.pl