Warszawa, 13.08.2020 r.

Wizytówka produktu

**Ozonowanie żywności – skuteczna metoda oczyszczania składników
i produktów spożywczych**

**Zdrowe odżywianie to nie tylko odpowiednio zbilansowana dieta i regularnie spożywane posiłki – ogromne znaczenie ma również jakość jedzenia. Nie zawsze mamy dostęp do produktów z ekologicznych upraw czy hodowli. Ponadto sklepowa żywność, mimo że przed dopuszczeniem do sprzedaży musi spełnić szereg norm jakościowych, może zawierać szkodliwe substancje. Jak więc pozbyć się pestycydów, antybiotyków czy ulepszaczy z pożywienia? Skutecznym rozwiązaniem, zapewniającym właściwą czystość mikrobiologiczną pokarmów i zmniejszenie poziomu niebezpiecznych chemicznych zanieczyszczeń, jest ozonowanie.**

Żywność jest dobrym środowiskiem do rozwoju zarówno bakterii, jak i pleśni. Do zanieczyszczenia dochodzi nie tylko na etapie produkcji, ale też magazynowania lub transportu. Mycie pod bieżącą wodą nie oczyści w pełni składników lub produktów spożywczych – opłukanie nie usunie środków chemicznych lub pestycydów z pokrytej woskiem powierzchni jabłek czy antybiotyków lub hormonów z mięsa. Skuteczną i bezpieczną metodą dezynfekcji jest ozonowanie, które nie tylko oczyszcza żywność, wydłuża okres przydatności, ale jest też przyjazne dla środowiska naturalnego, a produkty poddane procesowi są bezpieczne dla zdrowia człowieka.

– *Najczęstszą metodą otrzymywania ozonu są wyładowania elektryczne w urządzeniach zasilanych tlenem z butli lub powietrza, określanych jako ozonatory lub generatory ozonu. Ozon to jeden z najsilniejszych dostępnych handlowo utleniaczy. To cząsteczka zawierająca trzy połączone atomy tlenu, rozkładająca się po kontakcie z materią do bezpiecznego tlenu. Nie pozostawia „ogona” chemicznego, a – co za tym idzie – nieprzyjemnego zapachu czy smaku. Ozonatory to urządzenia o szerokim zastosowaniu – sprawdzają się zarówno do oczyszczania żywności i wody, dezynfekcji pomieszczeń z pleśni i drobnoustrojów, a także eliminowania roztoczy i usuwania nieprzyjemnych zapachów* – wyjaśnia prof. Krzysztof Śmigielski, dyrektor Instytutu Surowców Naturalnych i Kosmetyków Politechniki Łódzkiej.

**Jak ozonować produkty spożywcze?**

Korzystanie w warunkach domowych z ozonatorów nie jest popularne w Polsce. Przewagą ozonowania nad innymi metodami (np. płukaniem warzyw i owoców w specjalnym płynie lub sodzie i occie) jest skuteczność oraz to, że – co jest niezwykle ważne – nie uodporniają się na niego bakterie i wirusy. Możemy poddać higienizacji szereg surowych, nieobrobionych termicznie produktów – warzywa, owoce, mięso, ryby, nasiona i kasze. Przy użyciu ozonu eliminujemy z jedzenia bakterie, pleśnie czy grzyby, ułatwiamy usunięcie azotanów i pestycydów, co pozwala uzyskać produkty o właściwej czystości mikrobiologicznej i zachować właściwości sensoryczne. Uzyskana w procesie czystość mikrobiologiczna składników lub wyrobów chroni przed zakażeniem drogą pokarmową bakteriami, takimi jak salmonella czy E. coli. Istotne jest także to, że zastosowanie ozonu obniża poziom niebezpiecznych substancji organicznych w mięsie i rybach, w tym hormonów czy antybiotyków, ograniczając ryzyko wystąpienia alergii.

– *Ozonowanie pożywienia jest niezwykle proste. Należy wlać wodę do szklanego pojemnika, włożyć surowe produkty, sprawdzić czy lustro wody jest min. 3 cm nad, jeżeli nie* – *dodać cieczy, a następnie włożyć rurkę od ozonatora i włączyć urządzenie. Proces dezynfekowania trwa około 15 minut. W postępowaniu jest bardzo ważny bezpośredni kontakt materii z ozonem, dlatego jeżeli składniki są rozdrobnione lub znajdują się na dnie naczynia jest wskazane poruszanie ich drewnianą łopatką. Po podanym czasie wyłączamy aparat, odczekujemy 10 minut i wylewamy wodę. Nasze produkty są gotowe do spożycia lub dalszej obróbki kulinarnej. Warto zaznaczyć, że można ozonować samą wodę, pogłębiając jej czystość, dodając świeżości i akcentu krystalicznego. Kąpiel w takiej wodzie wspomaga leczenie trądziku i grzybic oraz odpręża organizm* – tłumaczy Łukasz Malik, współwłaściciel marki Wenon, oferującej ozonatory.

Posiadanie ozonatora w domu niesie za sobą szereg korzyści. Dzięki tego typu urządzeniu usuniemy z pożywienia szkodliwe substancje i oczyścimy je z bakterii i pleśni, przez co poprawimy jakość biologiczno-sensoryczną posiłków i zadbamy o swoje zdrowie.

**Marka Wenon prezentuje generator ozonu MF 208, który jest odpowiedni do użytku domowego. Nadaje się przede wszystkim do ozonowania pożywienia, a dzięki dwóm rurkom dołączonym do zestawu możliwe jest przeznaczenie jednej do oczyszczania mięs, a drugiej do owoców i warzyw. Produkt sprawdzi się również do ozonowania pomieszczeń, przedmiotów czy mebli.**

Urządzenie o nowoczesnym wyglądzie, które generuje 600 mg/h ozonu. Sprzęt wyposażono w jasny wyświetlacz z lampami LED oraz timer do ustawienia czasu pracy ozonatora w przedziale 5, 10, 15, 30 i 60 minut. Urządzenie może pracować bez przerwy, co doskonale sprawdzi się przy ozonowaniu pomieszczeń. Najlepsze właściwości wykazuje przy oczyszczaniu powierzchni od 5 do 50 m2.

Produkt dostępny jest w asortymencie sklepu Wenon.pl. Cena: 599 zł

Ozonatorów zawsze należy używać zgodnie z dołączoną do nich instrukcją oraz w zakresie działań, do których dany produkt jest przeznaczony. Zastosowanie tego typu urządzeń w sposób niezgodny z wytycznymi lub do innych celów niż zaleca producent może prowadzić do uszkodzeń sprzętu i stanowi zagrożenie dla zdrowia i życia.

**O marce**

Marka Wenon powstała w kwietniu 2020 roku w odpowiedzi na nowe potrzeby konsumentów. To urządzenia dezynfekująco-oczyszczające najwyższej jakości, przeznaczone zarówno dla klientów bezpośrednich, jak i biznesowych. Misją marki jest uświadomienie Polakom, jak ważna jest czystość, którą można podnieść przy pomocy urządzeń takich jak ozonatory czy lampy UVC. Produkty marki Wenon dostępne są na [wenon.pl](http://wenon.pl/).

**Kontakt dla mediów:**

Ewelina Jaskuła

Tel.: +48 665 339 877

E-mail: ewelina.jaskula@goodonepr.pl

Kamila Zawadzka
Tel.: +48 796 996 267
E-mail: kamila.zawadzka@goodonepr.pl