

Aan: Redactie
Van: Koninklijke FruitmastersGroep
Datum: 28 augustus 2008
Pagina's: 1

Persbericht

Fruitmasters test werking ozon ter bestrijding van schimmels en bacteriën

Fruitmasters heeft de afgelopen jaren testen uitgevoerd waarbij het effect van ozon op de bewaring van kleinfruit is onderzocht. In samenwerking met het bedrijf Agrozone is bekeken in hoeverre de inzet van ozon de kwaliteit van rode en blauwe bessen daarbij heeft beïnvloed. Momenteel kijken Fruitmasters en Agrozone ook naar andere producten zoals aardbeien, frambozen, peren, pruimen en kersen.

Werking van ozon

Ozon is een blauwachtig gekleurd gas dat louter bestaat uit drie zuurstofatomen (O^3). Het wordt gemaakt door middel van zuivere zuurstof (O^2) of zuurstof die zich in de omgevingslucht bevindt. Een belangrijk kenmerk van de zuurstofatomen in de samenstelling van ozon is dat ze zich makkelijk van elkaar losmaken. Aan deze instabiliteit ontleent ozon haar sterk oxiderende werking, beter bekend als verbranding. Hierdoor is ozon een geschikt middel om tijdens ULO-bewaring de vorming van bewaarschimmels, vruchtrot en bacteriën tegen te gaan zoals is gebleken uit de testen met bessen die bij Fruitmasters zijn uitgevoerd. Daaruit is naar voren gekomen dat bij bessen gemiddeld de uitval met 40 tot 50% afneemt wanneer ozon wordt toegepast. Het gaat om zowel rode als blauwe bessen die voor verschillende periodes zijn opgeslagen in hoezen.

Opslag van fruit

De inzet van ozon voorkomt dat bij de opslag van fruit kwaliteitsverlies optreedt door de verspreiding van bacteriën en schimmels. Tevens heeft ozon een afbrekend effect op ethyleen dat door verschillende vruchten tijdens het rijpen wordt verspreid. Samengevat kan ozon in de opslagruimte de groei van organismen op het product en in de volledige ruimte, dus ook op het fust (waaronder 'sneeuwschimmel'), tegengaan en afbreken. Vanwege de complete desinfecterende werking van ozon is er geen enkele toevoeging van andere middelen nodig. Daardoor is er sprake van een geheel residuvrije toepassing.

Toepassing

Om het ozongehalte op een constant niveau te houden is een ozongenerator ontwikkeld die in een opslagruimte continu O^2 (zuurstof) opwaardeert tot O^3 (ozon). Daarbij dient het gehalte wel aangepast te worden aan de omstandigheden aangezien grenswaarden verschillen per ras en product. De grootte van een ozongenerator hangt samen met de inhoud van de opslagruimte.

Geozoniseerd water

Fruitmasters en Agrozone hebben de afgelopen twee jaar tevens proeven uitgevoerd met geozoniseerd water. Na het plukken, vervoeren en sorteren is fruit vaak lichtjes beschadigd of vervuild door bacteriën en schimmels. Indien dit onbehandeld blijft, kan het de kwaliteit van producten aantasten en uiteindelijk bederven. Uit onderzoek is gebleken dat wanneer fruit in geozoniseerd water wordt gewassen en gesorteerd, de verliezen door bedorven producten drastisch verminderen. Tevens zorgt deze

desinfectiestap ervoor dat bacteriën en schimmels niet verder in een verwerkingsproces kunnen doordringen.

EINDE PERSBERICHT

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de afdeling Marketing & Communicatie, Jeroen Rooders tel. 0345 - 578830.