

RASSEGNA STAMPA

Anno 2024



MET Srl
Via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
www.o3met.com

RASSEGNA STAMPA

Primo trimestre 2024



31 marzo 2024



MET Srl

Via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
www.o3met.com



TESTATE ONLINE

Gennaio 2024



INNOVAZIONE & TECNOLOGIA

29 Gennaio 2024



INNOVAZIONE & TECNOLOGIA • A cura di Fabio Vitali

Rivoluzione ozono per il settore vitivinicolo

Il 30 settembre a Merano si aprirà l'ottavo ediziona della Biennale del Lavoro con la sua Expo 2024 dedicata al tema della "Progettazione". Con la tecnologia green e innovativa che rivoluziona il settore vitivinicolo.

Le idee e le tecnologie innovative e innovative, la sfida dell'agricoltura del futuro grazie al CQR, la tecnologia green e innovativa che rivoluziona il settore vitivinicolo. Il CQR è il nuovo modo di coltivare che ha già ottenuto importanti riconoscimenti ed incoraggiamenti da parte del mercato nazionale ed internazionale: si sta cercando di farlo diventare un prodotto di qualità dedicato a viticoltori ed enologia. Sono state usate due tecnologie di avanguardia, vale a dire l'utilizzo della chimica nella lotta alle infestazioni fungine, e l'ozono, con una riserva concepita ed una soluzione reale che protegge l'intera vite e il raccolto, oltre che a le richieste dell'Europa nel raggiungimento del risultato. Il CQR, progettato per effettuare trattamenti fungicidi in vigna, consente di ottenere risultati zero su terreno, foglie e soprattutto, e ai grappoli. Non è rivolto per l'uso lo stesso dell'ozono con l'obiettivo di **D.S. Caricini**, autore della ricerca e dello sviluppo ed implementazione pneumatiche, e della consulenza e competenza di **MET** nel settore dei generatori ozonici.

Le macchine, destinate al mercato nazionale e internazionale e prodotta tecnologia dell'INNOVA, si riferisce per importanti caratteristiche tecniche e per prestazioni che al momento non sono ancora conosciute, come il credito top di gamma. Ha ottenuto il riconoscimento europeo che non è solo un fatto di merito ma il fatto del rispetto globale e due importanti che garantiscono un buon livello di affidabilità sia in termini di prestazioni che in termini di qualità. È dotata di un sistema di controllo, con capacità di 1000 litri, che a sua volta riesce a controllare il materiale fornito di ultima generazione mantenendo la temperatura dell'acqua bassa, assicurando l'ottimale concentrazione di ozono.

La composizione si avvale di elementi di alta tecnologia come il potenziamento generatore di corrente e la pompa elettrica ad alta capacità, oltre al sistema di filtrazione che, convogliando l'aria, rimuove la foglia facendo meglio penetrare il liquido ozonizzato e aggrava il suo effetto per il controllo dei parassiti, nel caso di presenza di parassiti (zanzare) con notevole applicazione di un computer per il controllo 4.0 e ROBOS. Inoltre, la macchina con controllo remoto o si presta nel lavoro di pulizia lungo tutto l'arco del tempo, coprendo la fase vegetativa. Il post-verifica, la pulizia (come confermano i risultati sperimentali), l'acqua controllata risulta efficace nel controllo delle lenti della poltiglia, i risultati con l'infusione di parte di miceli e batteri e finisce la sanificazione delle cantine e dei magazzini.

Accanto al CQR lo stand si è arricchito della presenza del generatore di ozono HQR 40, progettato e realizzato in modo sicuro con materiali di alta qualità, concepito per risparmiare al viticoltore di strutture al massimo il suo profitto. Realizzato di tipo estremo, è omologato e certificato, adatto per la sanificazione di ambienti e di tutte le parti del corpo, oltre che per la pulizia di tutti gli ambienti. Collegabile alla rete elettrica, ha una alimentazione di 2000 watt (20 e 100 litri) e consente, tramite la gestione di un PLC industriale, di essere sempre controllato in concentrazione variabile di ozono disciolto. Può essere realizzato sia nella versione "mobile" che nella versione "fissa" per le diverse esigenze dei clienti.

Sulle basi della sua praticità e del valore innovativo e spesso, il Progetto CQR è stato riconosciuto dalla Commissione Europea che ha deciso di finanziarlo e di sostenere del progetto ed ambito programma di ricerca ed innovazione Horizon 2020.

RASSEGNA STAMPA

Secondo trimestre 2024



30 giugno 2024



MET Srl

Via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
www.o3met.com



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

2° trimestre 2024



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

L'applicazione di ozono può inibire la botrite. Nel settore della coltivazione del kiwi, la Botrytis cinerea, comunemente nota come botrite o muffa grigia, rappresenta una delle malattie più temute dai frutticoltori. Questo patogeno può causare gravi danni ai fiori e ai frutti, compromettendo significativamente la produzione. Recenti studi e pratiche effettuate da MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata hanno dimostrato che l'ozono può essere utilizzato efficacemente per prevenire il temuto patogeno.

L'OZONO SUPER DETERRENTE CONTRO LA BOTRYTIS NEL KIWI

Stop alla muffa gialla dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, attraverso un'azione preventiva che inibisce lo sviluppo del patogeno.

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una **strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a **proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale**. Il kiwi è infatti **particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura**. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il **kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno**.



Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, **l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno.** È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di **MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.**



I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- *L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.*
- *L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.*

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia.

Essendo un gas naturale, **l'ozono non lascia residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione ecologica** rispetto ai fungicidi tradizionali.



MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Met Srl • Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) • www.o3met.com



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Le esalazioni odorigene negli ambienti industriali rappresentano un problema significativo, causando disagio ai lavoratori e potenziali impatti negativi sulla salute pubblica. MET Ozone Experts, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, presenta soluzioni innovative per abbattere gli odori molesti, garantendo ambienti di lavoro salubri e conformi alle normative ambientali.

L'ELIMINAZIONE DELLE ESALAZIONI ODORIGENE NEGLI AMBIENTI INDUSTRIALI CON L'OZONO

Grazie all'innovazione di MET Ozone Experts, l'uso dell'ozono offre una soluzione ecologica, efficiente e versatile per creare luoghi di lavoro salubri, nel rispetto delle normative ambientali.

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per **ridurre le esalazioni odorigene negli ambienti industriali**. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di **MET Ozone Experts, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediante ozono.**

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O_3) è un **potente ossidante** nei confronti delle molecole odorigene, appunto ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso **un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte**, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di **sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco** e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.



L'ozono può anche essere **iniettato nei sistemi di ventilazione** per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, **piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali**, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tanti **i vantaggi dell'ozono**, a partire dal fatto che **si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi**, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono **agisce rapidamente**, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e **può essere utilizzato in vari settori industriali**, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Met Srl • Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) • www.o3met.com





COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato come questo sia un alleato prezioso nella conservazione dei kiwi. Le sue capacità di inibire la maturazione, le proprietà antiossidanti, la riduzione dell'etilene e le influenze sulle proteine legate alla maturazione, contribuiscono tutte a mantenere i kiwi freschi e gustosi per un periodo più lungo. Questo non solo migliora la qualità del frutto per i consumatori, ma supporta anche l'efficienza della catena di approvvigionamento, riducendo le perdite e migliorando la sostenibilità complessiva del processo di conservazione della frutta.

L'OZONO IL MIGLIORE ALLEATO NELLA CONSERVAZIONE DEL KIWI

Dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, si è rivelato una preziosa risorsa per prolungare shelf life del prodotto e preservare la freschezza della frutta.

Una delle principali **proprietà dell'ozono** è la sua capacità di **ritardare il processo di maturazione dei kiwi**. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, **prolungandone la shelf life** e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i **kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità**.



L'ozono possiede infatti **proprietà antiossidanti** che giocano un ruolo fondamentale nella **protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione**. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, **risultando più freschi e appetitosi per i consumatori**.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua **capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi**. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti.

Riducendo la presenza di **etilene**, l'ozono aiuta quindi a **prolungare significativamente la conservazione dei kiwi**. Questo è particolarmente **utile nei processi di stoccaggio e trasporto**, dove il controllo della maturazione è **essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali**.

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state **identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione**. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre **nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono**.



MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti. Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Met Srl • Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) • www.o3met.com





TESTATE ONLINE

Maggio 2024



02 Maggio 2024 • Imprese • Lanciaprodotta

Al Macfrut 2024, MET Ozone Experts presenta il prototipo per il diserbo biologico

Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo grazie al connubio di 2 tecnologie: l'alta pressione e l'ozono.

Di Redazione

2 di lettura



MET Ozone Experts, eserta nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di **Macfrut 2024**, evento dedicato al campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. Nella Hall B3 Stand 092, **MET Ozone Experts** presenta l'**innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico** che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.

La star dell'esposizione è la **Lancia MET**, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivaia, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende speciale la Lancia MET è la sua capacità di **eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici**, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana. Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'**inedito connubio di due tecnologie**, apparentemente inconciliabili: **l'alta pressione e l'ozono**. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica.

L'ozono, iniettato nel primo strato del terreno, svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale. L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate.

Un ulteriore vantaggio dato da questa tecnologia è quello derivante dall'alta concentrazione di ozono che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, ne inibisce per molto tempo la ricrescita, ovvero dai 60 ai 90gg a seconda delle condizioni atmosferiche. Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata.

Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un **vantaggio ecologico significativo**. **Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo**. La sua applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde.



Redazione
02 maggio 2024 11:05

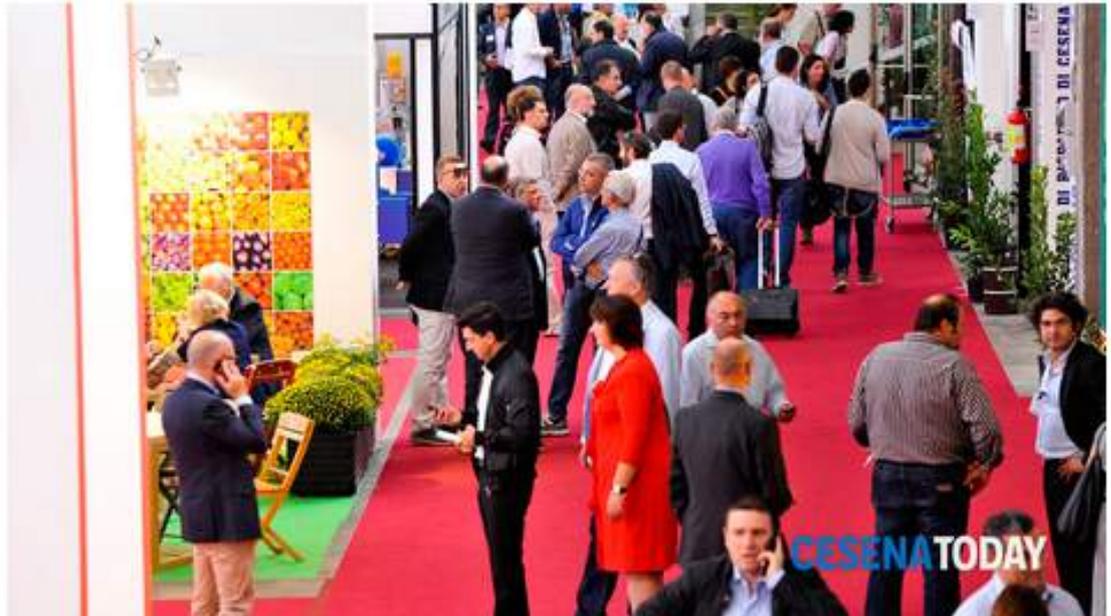
ECONOMIA

Al Macfrut l'anteprima assoluta della innovativa lancia per il diserbo biologico

La tecnologia dell'ozono può trasformare radicalmente le pratiche di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace per la protezione delle colture e dell'ambiente

Si parla di

Macfrut



Macfrut (foto archivio)



Ascolta questo articolo ora...



Met Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di Macfrut 2024, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. Nella Hall B3 Stand 092, Met Ozone Experts presenta l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.

Spiega l'azienda: "La star dell'esposizione è la Lancia Met un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia Met unica nel suo genere è la sua capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana".

"Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia Met è il suo secondo elemento: l'ozono. Iniettato nel primo strato del terreno, l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale".

"Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia Met riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo".



martedì 14 maggio 2024

Notizie ▼

Inserzionisti

Cerca

MET Ozone Experts

Rivoluzionato il diserbo biologico

MET Ozone Experts, azienda del settore della tecnologia ozono-applicata, sarà a Macfrut 2024, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. Nella hall B3 stand 092, MET Ozone Experts presenta l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.



La star dell'esposizione è la Lancia MET, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia MET unica nel suo genere è la sua capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana.

Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito connubio di due tecnologie, apparentemente inconciliabili: l'alta pressione e l'ozono. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica.



Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia MET è il suo secondo elemento: l'ozono. Iniettato nel primo strato del terreno, l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale. L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate.

Un ulteriore vantaggio dato da questa tecnologia è quello derivante dall'alta concentrazione di ozono che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, ne inibisce per molto tempo la ricrescita, ovvero dai 60 ai 90 giorni a seconda delle condizioni atmosferiche. Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata.



Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde.

Per maggiori informazioni:

MET Srl

Via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro di Savena (BO)

+39 051 4999838

info@o3met.com

www.o3met.com

MET
Ozone experts.



HOME > NEWS > NEWSLETTER

Newsletter 10 Maggio 2024

NEWSLETTER 10/05/2024 - *meccagri*



NEWSLETTER 10 Maggio 2024

[clicca qui ↓](#)



Attrezzature



06/05/2024 - *meccagri*

MET Ozone Experts: Lancia MET, alta pressione e ozono per il diserbo biologico

MET Ozone Experts, azienda di Bologna specializzata nella progettazione di generatori e

1 2 3 ... 48 49 50 >

Meccagri è un portale di proprietà di

ABM STUDIO srl

amministrazione@abmstudio.it

Via di Donna Olimpia 156, 00152 Roma

Registrazione del Tribunale di Roma n. 301 del 5/12/2011

Direttore responsabile: Barbara Mengozzi

redazione@abmstudio.it

Chi siamo | Newsletter | Contatti | Disclaimer



[Preferenze cookie](#) [Cookie Policy](#) [Privacy Policy](#)

meccagri network

SOCIAL MEDIA

Meccagri
17.436 followers

Segui la Pagina

I NOSTRI VIDEO







HOME MARCHI PARTNER MACCHINE ATTREZZATURE COMPONENTI SERVIZI RACCOMANDA

MET Ozone Experts: Lancia MET, alta pressione e ozono per il diserbo biologico



La MET Ozone Experts è una macchina innovativa che offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, combinando anche un vantaggio: un risparmio significativo. Grazie al suo design innovativo, la MET Ozone Experts riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione riduce la crescita delle infestanti nocive e favorisce la crescita delle piante desiderate, contribuendo a un ecosistema sano e produttivo.

Per saperne di più sulla MET Ozone Experts, visitate il sito [www.maccagni.it](#)

IL COMBINE DI DUE TECNOLOGIE AVANZATEMENTE INCONCIPIBILI ALTA PRESSIONE E OZONO



La MET Ozone Experts è una macchina innovativa che offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, combinando anche un vantaggio: un risparmio significativo. Grazie al suo design innovativo, la MET Ozone Experts riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione riduce la crescita delle infestanti nocive e favorisce la crescita delle piante desiderate, contribuendo a un ecosistema sano e produttivo.

Per saperne di più sulla MET Ozone Experts, visitate il sito [www.maccagni.it](#)

Leggi anche: [nuova MET Ozone Experts: un nuovo macchinario per un diserbo al 100% bio](#)

UN'EFFICACE SOLUZIONE PER IL DISERBO ECOLOGICO CON SIGNIFICATIVI VANTAGGI ECOLOGICI



Questa macchina innovativa offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, combinando anche un vantaggio: un risparmio significativo. Grazie al suo design innovativo, la MET Ozone Experts riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione riduce la crescita delle infestanti nocive e favorisce la crescita delle piante desiderate, contribuendo a un ecosistema sano e produttivo.

Per saperne di più sulla MET Ozone Experts, visitate il sito [www.maccagni.it](#)

MET Ozone Experts



GREENPLANET

La libertà di essere bio.

ASSOCIAZIONI

AZIENDE

DISTRIBUZIONE

ESTERO

PR

NEWSLETTER

CI

A Macfrut 2024 la tecnologia dell'ozono per trasformare radicalmente le pratiche di diserbo

📅 Maggio 7, 2024



Met Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di **Macfrut 2024**, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo, in corso fino a venerdì 10 maggio. Nella Hall B3 Stand 092, Met Ozone Experts presenta l'**innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico** che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.

Spiega l'azienda: "La star dell'esposizione è la **Lancia Met** un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivaia, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia Met unica nel suo genere è la sua capacità di **eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici**, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana".

"Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia Met è il suo secondo elemento: **l'ozono**. Iniettato nel primo strato del terreno, l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale".

"Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia Met riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo".



fooday
food & beverage today

Food - Beverage - Company news - Agribusiness - Business News - Regions - More

Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts rivoluziona il diserbo biologico

Un'esperienza inaspettata per i partecipanti disabitati a questo appuntamento nel settore agricolo europeo e del mondo. La tecnologia MET Ozone Experts può trasformare radicalmente la pratica di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace a un'alternativa non chimica e inquinante.

8 MAGGIO 2024 - di Caterina Neri

MET
ozone experts.

TRIBUZIONE ORGANIZZAZIONE EXPERTS - M
GEOLOGIA

MET Ozone Experts, leader nel settore delle tecnologie ottiche applicate, è tra i protagonisti di Macfrut 2024, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofruttaicolo. Nella Hall 03 Stand D92, MET Ozone Experts presenta l'innovativa tecnologia di irradiazione per il diserbo **biologico** che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.

Lo star dell'esposizione è la Lancia MET, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, pareti, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia MET unica nel suo genere è la sua capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana. Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito connubio di due tecnologie, apparentemente incompatibili: la luce pressurizzata e l'ozono. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica.

Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia MET è il suo sistema di iniezione: il gas ozonizzato nel primo strato del terreno, fatta eccezione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale. L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate. Un ulteriore vantaggio dato da questa tecnologia è quello derivante dall'alta concentrazione di ozono che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, ne inibisce per molto tempo la ricrescita, invece del 60 al 90% le ricrescite delle condizioni atmosferiche. Inoltre, quando rispunta, la sua crescita è rallentata.

Questa tecnologia innovativa offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio collaterale significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde.

MET Ozone Experts è un'azienda di **Bologna**, pioniera di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a cuore totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individualità e di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'orticoltura industriale o quello agroalimentare, dal settore del trapianti a quello della sanificazione degli impianti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenti all'impatto ambientale.

<https://www.cmet.com>



**ARTICLE
MARKETING**
Maggio 2024



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Fiere e Sagre, Varie » Blog article: Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts rivoluziona il diserbo biologico | Comunicati stampa

Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts rivoluziona il diserbo biologico

13 Maggio 2024 da **Borderline Agency**

Un'opportunità impendibile per coloro che desiderano essere all'avanguardia nel settore agricolo e della cura del verde. La tecnologia dell'ozono può trasformare radicalmente le pratiche di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace per la protezione delle colture e dell'ambiente.

MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di **Macfrut 2024**, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. **Nella Hall B3 Stand 092, MET Ozone Experts presenta l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico** che promette di **rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde**.

La star dell'esposizione è la **Lancia MET**, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia MET unica nel suo genere è la sua **capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana**. Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito **connubio di due tecnologie, apparentemente inconciliabili: l'alta pressione e l'ozono**. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di **recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica**.

Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia MET è il suo secondo elemento: l'ozono. Iniettato nel primo strato del terreno, l'**alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale**. L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate. Un **ulteriore vantaggio** dato da questa tecnologia è quello **derivante dall'alta concentrazione di ozono che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, ne inibisce per molto tempo la ricrescita, ovvero dai 60 ai 90gg a seconda delle condizioni atmosferiche. Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata**.

Questo approccio innovativo offre una **soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo**. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la **Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo**. La sua **applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



COMUNICATI  Home

Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts rivoluziona il diserbo biologico

15 Maggio 2024 di BorderlineAgency

Un'opportunità imperdibile per coloro che desiderano essere all'avanguardia nel settore agricolo e della cura del verde. La tecnologia dell'ozono può trasformare radicalmente le pratiche di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace per la protezione delle colture e dell'ambiente.

MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di Macfrut 2024, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. **Nella Hall B3 Stand 092,**

MET Ozone Experts presenta l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.

La star dell'esposizione è la Lancia MET, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia MET unica nel suo genere è la sua capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana. Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito connubio di due tecnologie, apparentemente inconciliabili: l'alta pressione e l'ozono. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica.

Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia MET è il suo secondo elemento: l'ozono. Iniettato nel primo strato del terreno, **l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale.** L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate. Un **ulteriore vantaggio** dato da questa tecnologia è quello **derivante dall'alta concentrazione di ozono** che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, **ne inibisce per molto tempo la ricrescita**, ovvero dai 60 ai 90gg a seconda delle condizioni atmosferiche. **Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata.**

Questo approccio innovativo offre una **soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo.** Eliminando l'uso di erbicidi chimici, **la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo.** La sua applicazione mirata e precisa consente di **risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde.**

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

intopic

il panorama informativo italiano

Home cronaca italia economia estero salute sport tecnologia tv motori moda A

Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts rivoluziona il diserbo biologico

Pubblicata da: [Borderline](#)



Un'opportunità imperdibile per coloro che desiderano essere all'avanguardia nel settore agricolo e della cura del verde. La tecnologia dell'ozono può trasformare radicalmente le pratiche di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace per la protezione delle colture e dell'ambiente.

MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di **Macfrut 2024**, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. **Nella Hall B3 Stand 092**, MET Ozone Experts presenta l'innovativo prototipo di **attrezzatura per il diserbo biologico che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.**

La star dell'esposizione è la **Lancia MET**, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia MET unica nel suo genere è la sua **capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana.** Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito **connubio di due tecnologie, apparentemente inconciliabili: l'alta pressione e l'ozono.** Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica.

Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia MET è il suo secondo elemento: l'ozono. Iniettato nel primo strato del terreno, **l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale.** L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate. Un **ulteriore vantaggio** dato da questa tecnologia è quello **derivante dall'alta concentrazione di ozono** che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, **ne inibisce per molto tempo la ricrescita**, ovvero dai 60 ai 90gg a seconda delle condizioni atmosferiche. **Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata.**

Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts rivoluziona il diserbo biologico

Un'opportunità imperdibile per coloro che desiderano essere all'avanguardia nel settore agricolo e della cura del verde. La tecnologia dell'ozono può trasformare radicalmente le pratiche di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace per la protezione delle colture e dell'ambiente.

Bologna, 13/05/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di Macfrut 2024, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. Nella Hall B3 Stand 092, MET Ozone Experts presenta l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.

La star dell'esposizione è la Lancia MET, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivaia, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia MET unica nel suo genere è la sua capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana. Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito connubio di due tecnologie, apparentemente inconciliabili: l'alta pressione e l'ozono. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica.

Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia MET è il suo secondo elemento: l'ozono. Iniettato nel primo strato del terreno, l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale. L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate. Un ulteriore vantaggio dato da questa tecnologia è quello derivante dall'alta concentrazione di ozono che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, ne inibisce per molto tempo la ricrescita, ovvero dai 60 ai 90gg a seconda delle condizioni atmosferiche. Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata.



Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<http://www.o3met.com>

Ufficio Stampa
Matteo Barbani
borbarline Srl (Leggi tutti i comunicati)
via Parolo 16
40137 Bologna
borbarline@borbarlineagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici | Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts rivoluziona il diserbo biologico

Al Macfrut 2024 MET Ozone Experts **rivoluziona il diserbo biologico**

13 Mag 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Tecnologia

Un'opportunità imperdibile per coloro che desiderano essere all'avanguardia nel settore agricolo e della cura del verde. La tecnologia dell'ozono può trasformare radicalmente le pratiche di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace per la protezione delle colture e dell'ambiente.

MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, è tra i protagonisti di **Macfrut 2024**, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo. Nella **Hall B3 Stand 092**, MET Ozone Experts presenta l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde.

La star dell'esposizione è la **Lancia MET**, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la Lancia MET unica nel suo genere è la sua capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana. Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito connubio di due tecnologie, apparentemente inconciliabili: l'alta pressione e l'ozono. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica.

Ciò che rende davvero straordinaria la Lancia MET è il suo secondo elemento: l'ozono. Iniettato nel primo strato del terreno, l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale. L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate. Un ulteriore vantaggio dato da questa tecnologia è quello derivante dall'alta concentrazione di ozono che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, ne inibisce per molto tempo la ricrescita, ovvero dai 60 ai 90gg a seconda delle condizioni atmosferiche. Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata.

Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo. La sua applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Giugno 2024

FIERE

Innovazione e sostenibilità al Macfrut 2024

Ottimizzazione, personalizzazione, riduzione di sprechi e consumi i fattori chiave per una competitività globale sempre più agguerrita.

Si è chiusa a Rimini la 41ª edizione di Macfrut, quest'anno ricca di visitatori, in prevalenza italiani, ma con interessanti presenze estere. Seppur con la sovrapposizione di date con il Cibus di Parma, gli espositori sono rimasti soddisfatti e le parole più udite negli stand sono state innovazione e sostenibili-

tà. In un settore in cui la competitività è forte, i focus principali sono l'ottimizzazione dei processi e della filiera, riducendo sprechi e consumi, ma anche salvaguardando la capacità di fornire soluzioni personalizzate. Una sostenibilità, dunque, reale ed efficace, sia in termini economici che etici.

Lo conferma Arianna Ceccarelli, brand manager e marketing di **Euro Company** che oltre alle linee tradizionali di filiera italiana punta sulla novità delle creme 100% frutta secca, categoria importante insieme a quella dei Fermentini, ovvero dei fermentati da frutta secca, alternativa vegetale al formaggio. Prodotti pensati per un pubblico attento alla propria alimentazione che ha portato in stand giovani e meno giovani, a conferma che il mondo plant based sta iniziando a emergere e progetti dedicati all'innova-

vazione di prodotto sono un fattore di crescita.

Innovazione come forza trainante anche per Gianluca Pasi, tecnico commerciale di Geoplant Vivaì. Per il mercato italiano ed europeo l'azienda punta sulla pera Abate Fetel e su portinnesti franchi, un ritorno al passato quanto mai attuale per tamponare la drammatica situazione della pericoltura italiana e della pera Fetel in particolare.

Sempre in ambito agronomico spicca la Lancia MET, l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico destinata a rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde. Federico Ponti, della direzione di **MET Ozone Experts** guarda alla sostenibilità derivante dalla combinazione di alta pressione e ozono, una soluzione estremamente efficace per il diserbo biologico, con un van-



Euro Company S.P.A.



MET.



Newpharm.

taggio economico ed ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, infatti, la Lancia MET riduce l'impatto ambientale e protegge la biodiversità del suolo.

Maurizio Zioni, Amministratore di **Ulma Packaging Italia** conferma come da tempo l'azienda si sia preparata per rispondere alle nuove esigenze, facendosi trovare pronta alla transizione, anche grazie all'implementazione sulle macchine di materiali di nuova



Ulma Packaging.

concezione, rinnovabili e che rispettano l'ambiente. Si attende una direttiva operativa definitiva, ma Ulma è pronta e la strada è tracciata, è ormai solo questione di tempo.

Innovazione premiante anche per la prima volta al Macfrut di **Newpharm**, dove il Presidente Dionisio Bagarollo è stato positivamente colpito dall'affluenza di pubblico e dall'interesse riscosso dalle soluzioni esposte nel campo della conservazione degli ambienti, per il controllo di funghi e infestanti, così come la nuova soluzione per contrastare le gelate e ridurre i danni da gelo mediante la nebulizzazione nei momenti in cui si abbassa la temperatura.

Si guarda al futuro anche in **Bayer Crop Science** come emerge dalle parole di Greta Pignata, Marketing Communication Head dell'azienda, nel presentare l'innovativa tecnologia per la confusione sessuale, denominata VYNYTY Pro Press e la nuovissima APP Colti-Bayer progettata per rivoluzionare l'esperienza digitale in agricoltura, anche in modalità off line, supportando l'agricoltore con tutte le soluzioni proposte, dalla genetica

alla protezione, per una gestione davvero integrata.

Soddisfazione anche per Luigi Rossi, Direttore Esecutivo della parte agro di **Sacco System** dall'incontro con il pubblico, italiano, ma anche da paesi emergenti e l'interesse per le personalizzazioni delle soluzioni, elemento distintivo dell'azienda che adatta le proprie formulazioni batteriche in base alle esigenze e agli obiettivi esposti dalla clientela. Customizzazioni molto richieste viste le condizioni ambientali particolari dettate da siccità, stress abiotici e altri disagi che si fanno sempre più sentire nel mondo agricolo.



Sacco System.

FIERE



Mettler Toledo.

Guarda al rinnovamento e al miglioramento tecnico-funzionale anche **Mettler Toledo** come indicato da Manuel Vignoli, commerciale dell'azienda, così come punta a un servizio sempre più efficace ed efficiente **Emirates Skycargo**.

Nuove tecnologie per migliorare quanto già presente è la risposta di **Tomra Food** che punta all'innovazione tecnologica e alla sostenibilità, dalla riduzione dello spreco alimentare e dei materiali al risparmio energetico, ma anche alla migliore cooperazione dei macchinari per ottimizzare il fattore energetico e garantire il controllo dei costi, come sottolineato da Bruno Stravato, General Manager della **Icoel**.

Dello stesso avviso anche **Amedea Visone**, direzione commerciale Italia di **Roboqbo** che con la Roboqbo 5 litri guarda anche alle realtà più piccole, rispondendo alle necessità di un mercato in crescita e attento alla qualità della risposta, in ottica green e focalizzato sul risparmio e il recupero delle materie prime, rientrando così più facilmente degli investimenti.

La trasformazione oggi è una risposta a tutto questo e lo afferma anche **Pink Lady** che crede in un modello di filiera integrato che crea valore economico e benessere per gli stakeholder, rispettando l'ambiente e promuovendo la biodiversità. A illustrarlo è stato il direttore generale di **Pink Lady**

Europe, **Thierry Mellenotte**, esponendo i valori della Carta degli Impegni, confermando i risultati di un modello che, puntando su sostenibilità, biodiversità e consapevolezza dei consumatori, raggiunge ottime performance, con volumi in crescita del 20%.

Anche Gruppo **Alegra** si trova in una fase di grande spinta innovativa a ogni livello e comparto, dallo stile ai prodotti, all'approccio al mercato, ha spiegato **Enrico Bucchi**, direttore generale di **Valfrutta Fresco**, nella convinzione che la capacità di innovare e di muoversi con una certa rapidità sia strategico e fondamentale per garantire sviluppo e portare sempre più valore alle aziende.

Innovazione incontrata anche **L'Insalata dell'Orto** e nelle parole di **Sara Menin**, *Product development manager*, presentando la prima edizione di **Drink vs Food Contest**, un'iniziativa per rendere l'ortofrutta più pop e comunicarla in modo originale, in uno stand arricchito dall'offerta di **IV Gamma** e le referenze a residuo zero e i fiori eduli, sia freschi che disidratati, ma anche le **Misce&Snack**, in cui sono abbinati frutta secca e fiori eduli disidratati.

Matteo Barbani



Tomra.



Roboqbo.



TESTATE ONLINE

Giugno 2024



Home > Servizi > Comunicazioni > FARE News > MET Ozone Experts dimostra che l'ozono è prezioso alleato dei kiwi

MET Ozone Experts dimostra che l'ozono è prezioso alleato dei kiwi

19/06/2024



Il kiwi è un frutto di Met, azienda di Bologna che per merito della tecnologia ozono applicata, mostra che l'ozono aiuta a conservare il kiwi a lungo e a mantenerlo fresco.

Una delle principali proprietà dell'ozono è la sua capacità di ritardare il processo di maturazione dei kiwi. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da MET Ozone Experts, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, prolungandone la shelf life e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità.

"L'ozono possiede infatti proprietà antiossidanti che giocano un ruolo fondamentale nella protezione del kiwi dalle sue naturali degradazioni. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, risultando più freschi e appetitosi per i consumatori", spiegano dall'azienda.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. Riducendo la presenza di etilene, l'ozono aiuta quindi a prolungare significativamente la conservazione dei kiwi. Questo è particolarmente utile nei processi di stoccaggio e trasporto, dove il controllo della maturazione è essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali.

Ma l'ozono può fare di più: recenti studi e pratiche hanno dimostrato che può essere utilizzato efficacemente per prevenire la Botrytis cinerea, comunemente nota come botrite o muffa grigia, che rappresenta una delle malattie più temute dai frutticoltori. Nel settore della coltivazione dei kiwi, questa patologia può causare gravi danni ai fiori e ai frutti, compromettendo significativamente la produzione.

"L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una strategia fondamentale per prevenire le botrite dei kiwi. Questo combinatore non solo aiuta a proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale", confermano dall'azienda.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antifungini per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di MET Ozone Experts.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono catalizzato made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

AZIENDE ▾ PRODOTTI ▾ MONDO ▾ DISTRIBUZIONE ▾ EVENTI ▾ TECNOLOGIE ▾ LOG

L'OZONO IN POST RACCOLTA PER RITARDARE LA MATURAZIONE DEI KIWI

19/06/2024



INNOVAZIONE, RICERCA

Una delle principali proprietà dell'ozono è la sua **capacità di ritardare il processo di maturazione dei kiwi**. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MET Ozono Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, prolungandone la shelf life e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità.

L'ozono possiede infatti **proprietà antiossidanti** che giocano un ruolo fondamentale nella protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, risultando più freschi e appetitosi per i consumatori.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua **capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi**. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. Riducendo la presenza di etilene, l'ozono aiuta quindi a prolungare significativamente la conservazione dei kiwi. Questo è particolarmente utile nei processi di stoccaggio e trasporto, dove il controllo della maturazione è essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali.

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono.



CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

AZIENDE ▾ PRODOTTI ▾ MONDO ▾ DISTRIBUZIONE ▾ EVENTI ▾ TECNOLOGIE ▾ LOGIS

STOP ALLA MUFFA GIALLA: L'OZONO PREVIENE LA BOTRITE DEL KIWI

19/06/2024



INNOVAZIONE, RICERCA

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una **strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Il kiwi è infatti particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.

I **trattamenti** mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione: L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.

L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia.

Essendo un gas naturale, l'ozono non lascia residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione ecologica rispetto ai fungicidi tradizionali.





Attualità
Dal campo
Della distribuzione
Economia
Di meglio di 20%
Mercati
Sostenibilità

5. PRESSIONE DI GIUNTA NELLA FORMAZIONE DEL BORO

DAL CAMPO

Ozono, il migliore alleato nella conservazione del kiwi

Il gas si rivela un efficace ceteris paribus contro la Botrytis



Una delle principali proprietà dell'ozono è la sua capacità di ritardare il processo di maturazione del kiwi. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MIT Ozono Expertis**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, prolungandone la shelf life e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorrebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità.

L'ozono possiede infatti proprietà antiossidanti che giocano un ruolo fondamentale nella protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. **Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, risultando più freschi e appetibili per i consumatori.**

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua capacità di **bloccare la produzione di etilene** nel kiwi. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. Riducendo la presenza di etilene, l'ozono aiuta quindi a prolungare significativamente la conservazione dei kiwi. Questo è particolarmente utile nei processi di stoccaggio e trasporto, dove il controllo della maturazione è essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali.

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre nuove prospettive per migliorare ulteriormente la tecnica di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono.



L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una strategia fondamentale per prevenire la **botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Il kiwi è infatti particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura, in condizioni climatiche giocate sul ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi ambientali per essere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di **MIT Ozono Expertis**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- L'ozono in gas impiegato nelle celle frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.
- L'ozono in acqua può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccoli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la presenza dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia.

Essendo un gas naturale, l'ozono non lascia residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione ecologica rispetto ai fungicidi tradizionali. (10)

Fonte: MIT Ozono Expertis

20 giugno 2024


Rassegna stampa
rasssegna@italfruit.it



Agrigiornale

NEWS [CONTATTI](#) [PRIVACY & COOKIES](#)



Attualità

L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

21 giugno 2024 | [Sebastiano Galassi](#)



L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una strategia fondamentale per prevenire la botrite nei kiwi. Questo combinate non solo aiuta a proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Il kiwi è infatti particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite preferisce infatti a temperature comprese tra i 15 e i 20°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridare i ritagli di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antifungini per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'uso intensivo di fungicidi con azione sistemica può portare allo sviluppo di resistenze nei patogeni. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di MIT Clima Esperto, azienda di Biologia e specialista a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.

I trattamenti risultano essere ancora più efficaci se combinati con il corretto uso di applicazioni:

- L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, evita un'azione di attacco del patogeno presente all'interno della cella consentendo la naturale maturazione del frutto.
- L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegazione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento costringe le lesioni da distacco provocate sui piccoli, evitando l'insediamento di funghi nella ferita.

Il uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la presenza del patogeno, prevenendo l'insorgenza della malattia.

Esistono un gran numero di ozono con diverse modalità di azione, sostenibili e una soluzione ecologica rispetto ai fungicidi tradizionali.

MIT Clima Esperto è un sistema di Biologia, grazie al riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico e quello agricolo, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti. Mit propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità ventilatorie e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'efficienza e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



L'ozono migliora la shelf life dei kiwi e previene la botrite

12/06/2024

10 min • 1 categoria



Una delle principali patologie dell'ozono è la sua capacità di ritardare il processo di maturazione del kiwi. L'applicazione di ozono riduce la necessità di ricorrere alla MET Ozone Expert, società di Foligno e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i kiwi freschi più a lungo, prolungandone la shelf life e prevenendo la degradazione chimica e fisica, in particolare la botrite, la principale causa di deterioramento. Questi risultati sono stati ottenuti grazie al lavoro di ricerca svolto da esperti di tecnologia e innovazione in un'azienda leader nel settore.

L'ozono possiede infatti proprietà antiossidanti che giocano un ruolo fondamentale nella protezione del kiwi dalla sua naturale degradazione. Questa azione si manifesta attraverso l'ossidazione e dei composti presenti nel frutto, in grado di ridurre il contenuto di zuccheri e il rischio di muffe. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, risultando più freschi e appetibili per i consumatori.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione del frutto. Riducendo la presenza di etilene, l'ozono si è dimostrato in grado di prolungare l'effettiva vita di conservazione dei kiwi. Questa è particolarmente utile nel contesto di stoccaggio e trasporto, dove il controllo della maturazione è essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati in la migliore condizione possibile.

Da un'indagine recente condotta da esperti di stoccaggio sui meccanismi di maturazione, è stato osservato che l'ozono influisce sui kiwi in modo significativo. Sono state osservate riduzioni nei livelli di zuccheri e di acido malico, con un conseguente aumento della shelf life. Inoltre, l'ozono ha dimostrato di ridurre il contenuto di etilene, contribuendo a una maturazione più lenta e prolungando la vita di conservazione del frutto. Questi risultati sono stati ottenuti grazie al lavoro di ricerca svolto da esperti di tecnologia e innovazione in un'azienda leader nel settore.



L'ozono riduce la botrite nei kiwi

Non solo migliorare la shelf life e prevenire la botrite nei kiwi, l'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, agisce anche attraverso il suo effetto antiossidante per prevenire la botrite del kiwi. Questo composto si forma naturalmente sulla superficie del frutto, ma può essere prevenuto grazie all'azione ossidante dell'ozono. L'ozono agisce infatti sulla botrite, prevenendo la sua formazione. Le condizioni ottimali per questo processo sono un'umidità relativa del 90-95% e una temperatura compresa tra i 15°C e i 20°C, mantenute in un ambiente di stoccaggio controllato ed aerato. Inoltre, il controllo della botrite è essenziale per gli operatori del settore.

Una corretta gestione delle fasi di maturazione, stoccaggio e distribuzione è essenziale per garantire la qualità del kiwi. L'ozono è uno strumento prezioso per raggiungere questi obiettivi, contribuendo a una migliore gestione del kiwi e a una maggiore soddisfazione del consumatore.

- L'ozono è un gas inodore e non tossico, che si dissolve facilmente in acqua. La sua azione ossidante è reversibile e non danneggia il frutto. Inoltre, l'ozono è un gas naturale, sicuro e non tossico, che si dissolve facilmente in acqua. La sua azione ossidante è reversibile e non danneggia il frutto. Inoltre, l'ozono è un gas naturale, sicuro e non tossico, che si dissolve facilmente in acqua. La sua azione ossidante è reversibile e non danneggia il frutto.
- L'ozono è un gas inodore e non tossico, che si dissolve facilmente in acqua. La sua azione ossidante è reversibile e non danneggia il frutto. Inoltre, l'ozono è un gas naturale, sicuro e non tossico, che si dissolve facilmente in acqua. La sua azione ossidante è reversibile e non danneggia il frutto.

Una gestione corretta delle fasi di maturazione, stoccaggio e distribuzione è essenziale per garantire la qualità del kiwi. L'ozono è uno strumento prezioso per raggiungere questi obiettivi, contribuendo a una migliore gestione del kiwi e a una maggiore soddisfazione del consumatore.



foglie

Agricoltura Agroalimentare Fiere Ed Eventi Approfondimenti

Politica Agricola

AGRICOLTURA

Foglie TV • 20 Giugno 2024

L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

Tempo di lettura: 5 min

Italiano

Stop alla muffa gialla dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, attraverso un'azione preventiva che inibisce lo sviluppo del patogeno.

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una **strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a **proteggere i raccolti**, ma **garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale**. Il kiwi è infatti **particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura**. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il kiwi **vulnerabile agli attacchi del patogeno**.

Una **corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità** sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è **necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici** per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, **l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno**. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- *L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi **riducendo la presenza di patogeni nell'aria**. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.*
- *L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per **contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite**. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegazione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.*

*L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre **mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia**.*

Essendo un gas naturale, l'ozono **non lascia residui chimici dannosi**, rendendolo una **soluzione ecologica** rispetto ai fungicidi tradizionali.



fooday
food & beverage today

Food | Beverage | Cibo e salute | Salute | Business | Regioni | Più

L'ozono il migliore alleato nella conservazione del kiwi

Dal food & beverage today, leader nel settore della tecnologia ozoono-applicata, si è rivelata una preziosa risorsa per prolungare shelf-life, riprendere e preservare le freschezze della frutta.

21/06/2024 - 09:04:00



Una delle principali proprietà dell'ozono è la sua capacità di ritardare il processo di maturazione del kiwi. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da MET Ozono Experts, azienda di **Biogno** e operante a livello **internazionale** nel settore della tecnologia ozoono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, prolungandone le shelf life e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcierebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità.

L'ozono possiede infatti proprietà antisettiche che giocano un ruolo fondamentale nella protezione del kiwi dalla sua naturale degradazione. Questa proprietà rallenta l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, risultando più freschi e appetitosi per i consumatori.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua capacità di bloccare la produzione di etilene nel kiwi. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione del frutto. Riducendo la presenza di etilene, l'ozono aiuta quindi a prolungare significativamente la conservazione del kiwi.

Questo è particolarmente utile nei processi di stoccaggio e trasporto, dove il controllo della maturazione è essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della BOD in condizioni ottimali.

Studi preclinici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state identificate le proteine coinvolte nell'effetto del kiwi durante la maturazione. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di questa interazione molecolare offre nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione del kiwi tramite l'uso dell'ozono.

MET Ozono Experts è un'azienda di Biogno, player di riferimento nato a progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dal ambito medico o quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti. MET propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare la capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.metozon.com>



fooday
food & beverage today

Food Beverage | Chiang e contatti | Rubriche | Business News | Regionali | Altre

L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

Il 20° ed il 21° giorno del test di MET Ozone Experts, leader nel settore delle tecnologie ozone-applicate, ottennero un'azione preventiva che riduce lo sviluppo del patogeno.

21/06/2024 | [Collegamento](#) | [Voto](#)



Ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi. Questa combinazione non solo aiuta a proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Il kiwi è infatti particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 10 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antifungini per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nei patogeni. È qui che entra in gioco l'azione e l'esperienza di MET Ozone Experts, azienda di [Bologna](#) e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozone-applicata.

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- L'ozono in Gas impiegato nella Cold Frigorifero, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'etilene presente all'interno delle celle rallentando la naturale maturazione del frutto.
- L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'emergenza della malattia.

Essendo un gas naturale, l'ozono non lascia residui chimici tossici, rendendolo una soluzione ecologica rispetto ai fungicidi tradizionali.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, punto di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.o3met.com>

Vivaismo. Diserbo biologico con l'ozono

← [Torna indietro](#)

26/06/2024



E' l'uso dell'ozono una delle nuove frontiere del diserbo biologico.

La tecnologia, ideata dall'azienda bolognese Met ozone experts, è stata sperimentata per la prima volta nel pistoiese a Quarrata in una azienda vivaistica.

L'iniziativa, cui ha collaborato Coldiretti Pistoia, ha permesso a numerosi produttori che hanno partecipato, di vedere alla prova nel campo il macchinario che, associando la nebulizzazione dell'acqua ad alta pressione nel terreno con l'ozono, permette di recidere erbe infestati, con una azione fitosanitaria nel campo, che inibisce per diverso tempo la loro ricrescita.

Una strada, quella sperimentata nel pistoiese, che rappresenta quindi una alternativa all'uso di diserbanti nelle produzioni vivaistiche.



ARTICLE MARKETING

Giugno 2024



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Varie » Blog article: L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi | Comunicati stampa

L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

20 Giugno 2024 da [Borderline Agency](#)

Stop alla muffa gialla dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, attraverso un'azione preventiva che inibisce lo sviluppo del patogeno.

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una **strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a **proteggere i raccolti**, ma **garantisce anche una produzione sana e di qualità**, **riducendo al contempo l'impatto ambientale**. Il kiwi è infatti **particolarmente sensibile alla botrite**, soprattutto durante la fase di fioritura. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 15 e i 25°C, soprattutto in presenza di pioggia ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono **il kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno**.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è **necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici** per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'**uso intensivo di fungicidi** comporta rischi ambientali e può portare allo **sviluppo di resistenze nel patogeno**. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di **MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata**.

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi **riducendo la presenza di patogeni nell'aria**. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.
- L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per **contrastare efficacemente diverse patologie**, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento **cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli**, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre **mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia**.

Essendo un gas naturale, l'ozono **non lascia residui chimici dannosi**, rendendolo una **soluzione ecologica** rispetto ai fungicidi tradizionali.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



COMUNICATI  Home

L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

29 Giugno 2024 di BorderlineAgency

Stop alla muffa gialla dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, attraverso un'azione preventiva che inibisce lo sviluppo del patogeno.

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una **strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a **proteggere i raccolti**, ma **garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale**. Il kiwi è infatti **particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura**. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il **kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno**.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è **necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici** per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'**uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno**. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di **MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata**.

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- *L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi **riducendo la presenza di patogeni nell'aria**. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.*
- *L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.*

*L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre **mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia**.*

Essendo un gas naturale, **l'ozono non lascia residui chimici dannosi**, rendendolo una **soluzione ecologica** rispetto ai fungicidi tradizionali.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

Publicata da: **Borderline**



Stop alla muffa gialla dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, attraverso un'azione preventiva che inibisce lo sviluppo del patogeno.

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una **strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a **proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale**. Il kiwi è infatti **particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura**. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono **il kiwi vulnerabile agli**

attacchi del patogeno.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è **necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici** per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, **l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno**. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di **MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.**

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.

- L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia.

Essendo un gas naturale, **l'ozono non lascia residui chimici dannosi**, rendendolo una **soluzione ecologica** rispetto ai fungicidi tradizionali.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

20 Giu 2024 | Comunicati generici - Tecnologia

Stop alla muffa gialla dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, attraverso un'azione preventiva che inibisce lo sviluppo del patogeno.

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una **strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi**. Questa combinazione non solo aiuta a **proteggere i raccolti**, ma **garantisce anche una produzione sana e di qualità**, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Il kiwi è infatti **particolarmente sensibile alla botrite**, soprattutto durante la fase di fioritura. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prolifera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è **necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici** per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo **sviluppo di resistenze nel patogeno**. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a **livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata**.

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:

- *L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.*
- *L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegagione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sui piccioli, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.*

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia.

Essendo un gas naturale, l'ozono **non lascia residui chimici dannosi**, rendendolo una **soluzione ecologica** rispetto ai fungicidi tradizionali.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



L'ozono super deterrente contro la Botrytis nel kiwi

Stop alla muffa gialla dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, attraverso un'azione preventiva che inibisce lo sviluppo del patogeno.

Bologna, 20/06/2024 (informazione.it - comunicati stampa - agricoltura)

L'ozono, insieme a buone pratiche agronomiche, rappresenta una strategia fondamentale per prevenire la botrite del kiwi. Questa combinazione non solo aiuta a proteggere i raccolti, ma garantisce anche una produzione sana e di qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Il kiwi è infatti particolarmente sensibile alla botrite, soprattutto durante la fase di fioritura. Le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nello sviluppo di questa malattia: la botrite prospera infatti a temperature comprese tra i 16 e i 25°C, soprattutto in presenza di piogge ripetute ed elevata umidità. Fattori che rendono il kiwi vulnerabile agli attacchi del patogeno.

Una corretta potatura, evitare eccessi di concimazioni azotate, ridurre i ristagni di umidità sono buone pratiche agronomiche non sufficienti, per cui in molti casi è necessario ricorrere a trattamenti specifici con fungicidi antibotritici per tenere sotto controllo la malattia. Tuttavia, l'uso intensivo di fungicidi comporta rischi ambientali e può portare allo sviluppo di resistenze nel patogeno. È qui che entra in gioco l'ozono e l'esperienza di MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.

I trattamenti mediante ozono possono essere di due tipi a seconda del tipo di applicazione:



- L'ozono in Gas impiegato nelle Celle Frigorifere, per le sue proprietà antimicrobiche si è dimostrato un valido alleato nella lotta contro la botrite del kiwi riducendo la presenza di patogeni nell'aria. Inoltre, svolge un'azione di abbattimento dell'Etilene presente all'interno della cella rallentando la naturale maturazione del frutto.
- L'ozono in Acqua, può essere utilizzato in campagna, per contrastare efficacemente diverse patologie, tra cui la Botrite. In particolare, viene utilizzato come trattamento durante i periodi di fioritura e allegazione. Oppure usato per il lavaggio dei frutti poco prima di portarli in cella frigorifera. Questo trattamento cauterizza le ferite da distacco provocate sul picciolo, evitando l'insediamento di funghi nelle ferite.

L'uso regolare di ozono durante le fasi critiche di sviluppo del kiwi può inoltre mantenere bassa la pressione dei patogeni, prevenendo l'insorgenza della malattia.

Essendo un gas naturale, l'ozono non lascia residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione ecologica rispetto ai fungicidi tradizionali.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.ozone.com>

Ufficio Stampa

Matteo Barbieri

barbieri@ozone.com

via Parata 18

40137 Bologna

barbieri@ozone.com



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Varie » Blog article: L'ozono il migliore alleato nella conservazione dei kiwi | Comunicati stampa

L'ozono il migliore alleato nella conservazione del kiwi

20 Giugno 2024 da Borderline Agency

Dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, si è rivelato una preziosa risorsa per prolungare shelf life del prodotto e preservare la freschezza della frutta.

Una delle principali **proprietà dell'ozono** è la sua capacità di **ritardare il processo di maturazione dei kiwi**. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, **prolungandone la shelf life** e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i **kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità**.

L'ozono possiede infatti **proprietà antiossidanti** che giocano un ruolo fondamentale nella **protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione**. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, **risultando più freschi e appetitosi per i consumatori**.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua **capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi**. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. **Riducendo la presenza di etilene**, l'ozono aiuta quindi a **prolungare significativamente la conservazione dei kiwi**. Questo è particolarmente utile nei processi di **stoccaggio e trasporto**, dove il controllo della maturazione è essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della **GDO** in condizioni ottimali.

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state **identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione**. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre **nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



 Home

L'ozono il migliore alleato nella conservazione del kiwi

20 Giugno 2024 di BorderlineAgency

Dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, si è rivelato una preziosa risorsa per prolungare shelf life del prodotto e preservare la freschezza della frutta.

Una delle principali **proprietà dell'ozono** è la sua capacità di **ritardare il processo di maturazione dei kiwi**. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MET Ozone Experts**, azienda di

Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, **prolungandone la shelf life** e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i **kiwi** possano essere **trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità**.

L'ozono possiede infatti **proprietà antiossidanti** che giocano un ruolo fondamentale nella **protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione**. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, **risultando più freschi e appetitosi per i consumatori**.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua **capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi**. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. **Riducendo la presenza di etilene**, l'ozono aiuta quindi a **prolungare significativamente la conservazione dei kiwi**. Questo è particolarmente **utile nei processi di stoccaggio e trasporto**, dove il controllo della maturazione è **essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali**.

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state **identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione**. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre **nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

L'ozono il migliore alleato nella conservazione del kiwi

Pubblicata da: [Borderline](#)



Dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, si è rivelato una preziosa risorsa per prolungare shelf life del prodotto e preservare la freschezza della frutta.

Una delle principali **proprietà dell'ozono** è la sua capacità di **ritardare il processo di maturazione dei kiwi**. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, **prolungandone la shelf life** e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i **kiwi** possano essere **trasportati**

e immagazzinati senza perdere la loro qualità.

L'ozono possiede infatti **proprietà antiossidanti** che giocano un ruolo fondamentale nella **protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione**. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, **risultando più freschi e appetitosi per i consumatori.**

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua **capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi**. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. **Riducendo la presenza di etilene**, l'ozono aiuta quindi a **prolungare significativamente la conservazione dei kiwi**. Questo è particolarmente **utile nei processi di stoccaggio e trasporto**, dove il controllo della maturazione è **essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali.**

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state **identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione**. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre **nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono.**

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici L'ozono il migliore alleato nella conservazione del kiwi

L'ozono il migliore alleato nella conservazione del kiwi

20 Giu 2024 | Comunicati generici - Tecnologia

Dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, si è rivelato una preziosa risorsa per prolungare shelf life del prodotto e preservare la freschezza della frutta.

Una delle principali **proprietà dell'ozono** è la sua capacità di **ritardare il processo di maturazione dei kiwi**. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, **prolungandone la shelf life** e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i kiwi possano essere **trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità**.

L'ozono possiede infatti **proprietà antiossidanti** che giocano un ruolo fondamentale nella **protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione**. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, **risultando più freschi e appetitosi per i consumatori**.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua **capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi**. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. **Riducendo la presenza di etilene**, l'ozono aiuta quindi a **prolungare significativamente la conservazione dei kiwi**. Questo è particolarmente **utile nei processi di stoccaggio e trasporto**, dove il controllo della maturazione è **essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali**.

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state **identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione**. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre **nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



L'ozono il migliore alleato nella conservazione dei kiwi

Diretta da MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, si è rivelata una preziosa risorsa per prolungare shelf life del prodotto e preservare la freschezza della frutta.

Bologna, 20/06/2024 (informazione.it - comunicati stampa - agricoltura)

Una delle principali proprietà dell'ozono è la sua capacità di ritardare il processo di maturazione dei kiwi. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, prolungandone la shelf life e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorperebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità.

L'ozono possiede infatti proprietà antiossidanti che giocano un ruolo fondamentale nella protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, risultando più freschi e appetitosi per i consumatori.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti. Riducendo la presenza di etilene, l'ozono aiuta quindi a prolungare significativamente la conservazione dei kiwi. Questo è particolarmente utile nei processi di stoccaggio e trasporto, dove il controllo della maturazione è essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali.



Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<http://www.ozonit.com>

Ufficio Stampa
Matteo Bufoni
📞 Numero 051 8446111 (ore ufficio)
Via Parione 10
40137 Bologna
bufoce@ozonitagency.com



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Varie » Blog article: L'eliminazione delle esalazioni odorigene negli ambienti industriali con l'ozono | Comunicati stampa

L'eliminazione delle esalazioni odorigene negli ambienti industriali con l'ozono

26 Giugno 2024 da **Borderline Agency**

Grazie all'innovazione di MET Ozone Experts, l'uso dell'ozono offre una soluzione ecologica, efficiente e versatile per creare luoghi di lavoro salubri, nel rispetto delle normative ambientali.

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorigene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di MET Ozone Experts, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediante ozono.

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O_3) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorigene, appunto ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.

L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



COMUNICATI Home

L'eliminazione delle esalazioni odorigene negli ambienti industriali con l'ozono

26 Giugno 2024 di BorderlineAgency

Grazie all'innovazione di MET Ozone Experts, l'uso dell'ozono offre una soluzione ecologica, efficiente e versatile per creare luoghi di lavoro salubri, nel rispetto delle normative ambientali

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorigene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di MET Ozone Experts, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediate ozono.

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O₃) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorigene, appunto ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.

L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

L'eliminazione delle esalazioni odorigene negli ambienti industriali con l'ozono

Pubblicata da: [Borderline](#)



Grazie all'innovazione di MET Ozone Experts, l'uso dell'ozono offre una soluzione ecologica, efficiente e versatile per creare luoghi di lavoro salubri, nel rispetto delle normative ambientali

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per **ridurre le esalazioni odorigene negli ambienti industriali**. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco **l'innovazione e l'esperienza di MET Ozone Experts**, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediate ozono.

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative. Questo gas naturale (**O₃**) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorigene, appunto ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare. L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, **piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali**, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione. Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che **si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi**, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono **agisce rapidamente**, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e **può essere utilizzato in vari settori industriali**, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



L'eliminazione delle esalazioni odorogene negli ambienti industriali con l'ozono

Grande efficienza di MET Ozone Experts, l'uso dell'ozono offre una soluzione ecologica, efficiente e versatile per creare luoghi di lavoro salubri, nel rispetto delle normative ambientali.

Bologna, 28/06/2024 (informazione.it - comunicati stampa - agricoltura)

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorogene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di MET Ozone Experts, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediante ozono.

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O_3) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorogene, appena ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.



L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tutti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agricolo, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attente all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.ozonai.com>

Ufficio Stampa

Matteo Barbieri

📍 borbieri@borbieriagency.com

Via Parisio 18

40127 Bologna

borbieri@borbieriagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici | L'eliminazione delle esalazioni odorogene negli ambienti industriali con l'ozono

L'eliminazione delle esalazioni odorogene negli ambienti industriali con l'ozono

28 Giu 2024 | Comunicati generici

Grazie all'innovazione di MET Ozone Experts, l'uso dell'ozono offre una soluzione ecologica, efficiente e versatile per creare luoghi di lavoro salubri, nel rispetto delle normative ambientali

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorogene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di MET Ozone Experts, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediante ozono.

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O₃) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorogene, appunto ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.

L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



L'eliminazione delle esalazioni odorogene negli ambienti industriali con l'ozono

01/07/24 **Emilia Romagna (Bologna)**

di **Matteo Barboni**

Grazie all'innovazione di MET Ozone Experts, l'uso dell'ozono offre una soluzione ecologica, efficiente e versatile per creare luoghi di lavoro salubri, nel rispetto delle normative ambientali.

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorogene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di MET Ozone Experts, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediante ozono.

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O_3) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorogene, appunto ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.

L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.o3met.com>

RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2024



30 settembre 2024



MET Srl

Via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
www.o3met.com



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

3° trimestre 2024



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

L'integrazione dell'ozono nel processo di appassimento dell'uva effettuata da MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato come questo approccio rappresenti una soluzione innovativa e altamente efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione vitivinicola. Questo approccio non solo ha ridotto i rischi sanitari legati alle infezioni fungine, ma ha anche contribuito a un miglioramento complessivo della qualità del prodotto finale.

SI BRINDA CON I VINI PASSITI GRAZIE ALL'ADOZIONE DELL'OZONO NELL'APPASSIMENTO

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I **vini passiti** rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'**appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di **processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea**, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'**applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a **risultati molto positivi** grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una **soluzione efficace per prevenire le infezioni**, garantendo un **appassimento più sano e sicuro**. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di **migliorare la qualità del vino**, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha **ridotto l'uso di sostanze chimiche**, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato **prezioso anche nella conservazione dei grappoli**, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili **risultati** sono stati ottenuti **mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento**, con distribuzione tramite un **sistema di ventilazione controllato**, garantendo una **diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli**. Sono stati installati **sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura**, con regolazioni continue per **ottimizzare l'efficacia del trattamento**, nella **massima sicurezza degli operatori**. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una **concentrazione media** tale da **prevenire** lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.



Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo **riscontri sorprendenti**. I **grappoli trattati con ozono** hanno infatti mostrato una **notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea** rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una **maggiore purezza aromatica e una struttura migliore**, con una **concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità**. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile **eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica** che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, **migliorando l'efficienza complessiva della produzione**.

MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Met Srl - Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) - www.o3met.com





LA NOTIZIA IN BREVE

Il progetto 03 Fresh Cut 360, sviluppato in collaborazione tra SSICA, CFT Group e l'azienda bolognese MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha ottimizzato il lavaggio delle insalate di IV gamma attraverso l'uso dell'ozono. I test hanno dimostrato che l'ozono riduce efficacemente la carica microbica senza residui chimici, migliora la shelf life fino a 15 giorni, elimina il biofilm nelle tubature e consente il riutilizzo delle acque trattate. L'iniziativa ha ridotto l'impatto ambientale, migliorando la sostenibilità e riducendo i costi operativi.

MINORI COSTI E PIÙ SICUREZZA IN IV GAMMA, GRAZIE ALL'OZONO NEL LAVAGGIO DELLE INSALATE I RISULTATI DEL PROGETTO 03 FRESH CUT 360

Il progetto 03 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla **produzione di insalate fresche pronte al consumo**, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per **garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale**.

In questo contesto si colloca il **progetto 03 Fresh Cut 360**, sviluppato grazie alla **collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Group e MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. **L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.**

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata **l'eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.



La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.**

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori.**

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come **l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.



Determinante si è rivelata anche **l'eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.**



que di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno **dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi **si il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.**

nel **progetto**, progettata dalla MET Ozone Experts, è stata **itorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua**. Questo **o di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare** à di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

uti è stato possibile **dimostrare** come l'integrazione **o produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso** **nzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando**

erformance operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, **si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile**. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.



MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodoranti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.
Met Srl - Via Palazzetti, 26 - 40088 San Lazzaro di Savena (BO) - www.03met.com



LA NOTIZIA IN BREVE

Con il recente aumento dei casi di peste suina africana (PSA), MET Ozone Experts propone l'uso dell'ozono per ridurre i rischi di contaminazione negli allevamenti suinicoli. Le tecniche applicate dall'azienda bolognese operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata includono sanificazione dell'aria e dell'acqua, trattamenti specifici, pulizia delle strutture e riduzione delle emissioni odorigene. Queste pratiche contribuiscono a ridurre il rischio di diffusione della PSA e migliorano la qualità ambientale negli allevamenti.

SOLUZIONI ATTRAVERSO L'OZONO PER IL CONTROLLO DELLA PESTE SUINA AFRICANA

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La recrudescenza della **peste suina africana (PSA)** sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come **partner nella lotta alla diffusione del virus, offrendo soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.**

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato **efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli.** Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal **trattamento dell'aria.** L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di **malattie come la listeria e altre patologie.** La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la diffusione di una **nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono.** Questa tecnologia permette di **trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri.** La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.



Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL. Questo prodotto sviluppa una **potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali, e può addirittura essere ingerito senza pericolo.** La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per **fermare la diffusione del virus all'interno della mandria.**

Un altro aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la **qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini.** Le tubature degli allevamenti possono facilmente **sviluppare biofilm batterici** che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un **sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono.** Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, **riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio.**

Oltre all'acqua, anche i **recinti di ricovero** richiedono attenzione. La **pulizia delle superfici con acqua ozonizzata, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto.** Questo processo assicura una **riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.**



Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la **generazione di odori sgradevoli** che possono creare **fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze.** L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: **la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorigene, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.**

Le **tecniche proposte da MET Ozone Experts sono state ampiamente testate** in vari contesti, dimostrando **un'efficacia concreta** nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la **peste suina africana e altre patologie animali. L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie, garantendo al contempo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.**



MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.
Met Srl - Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) - www.o3met.com



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4450204 - F. +39 051 623275 - press@borderlineagency.com
- M. +39 348 872546 - m.bartoni@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Giugno 2024 - Recupero uscite



diamorphosis nel lungo periodo. Per il prossimo anno, l'agenzia sta pianificando la creazione di un podcast che racconterà a puntate la storia di una cappella o di un'opera. Ma l'incarico è in continuo sviluppo: Mediamorphosis è stata chiamata a lavorare anche al merchandising, con l'obiettivo di far diventare la basilica di San Petronio una vera e propria icona.

DISERBO BIOLOGICO, A MACFRUT 2024 L'INNOVAZIONE TARGATA MET

Un'opportunità imperdibile per coloro che desiderano essere all'avanguardia nel settore agricolo e della cura del verde è stata presentata al Macfrut 2024 lo scorso maggio. La tecnologia dell'ozono può trasformare radicalmente le pratiche di diserbo, offrendo un'alternativa sicura, sostenibile ed efficace per la protezione delle colture e dell'ambiente. Met Ozone Experts, azienda di San Lazzaro di Savena, alle porte di Bologna, attiva nel settore della tecnologia ozono-applicata, è stata infatti tra i protagonisti di Macfrut 2024, uno dei più importanti eventi nel campo dell'agricoltura e della tecnologia per il settore ortofrutticolo, dove ha presentato l'innovativo prototipo di attrezzatura per il diserbo biologico che promette di rivoluzionare le pratiche agricole e di manutenzione del verde. La star dell'esposizione è stata la lancia Met, un dispositivo particolarmente funzionale ideato per vivai, parchi, giardini e applicazioni stradali. Ciò che rende la

lancia Met unica nel suo genere è la sua capacità di eseguire il diserbo senza l'impiego di prodotti chimici, garantendo al contempo l'assenza di residui dannosi per l'ambiente e la salute umana. Questa rivoluzionaria soluzione è il risultato dell'inedito connubio di due tecnologie, apparentemente inconciliabili: l'alta pressione e l'ozono. Il getto d'acqua ad alta pressione che può variare da 80 a 300 bar, è in grado di recidere le erbe infestanti con precisione millimetrica. Ciò che rende davvero straordinario questo nuovo strumento è l'ozono. "Iniettato nel primo strato del terreno, l'alta concentrazione di ozono svolge un'azione fitotossica sulle radici delle erbe infestanti, eliminandole in modo efficace e naturale", affermano dall'azienda. "L'unicità del processo sta nel fatto che l'ozono è completamente inefficace sulle radici delle piante madri. Le radici di queste ultime, infatti, si sviluppano a profondità maggiori e non sono influenzate dall'azione fitotossica dell'ozono, garantendo così la sopravvivenza e la salute delle piante desiderate. Un ulteriore vantaggio dato da questa tecnologia è quello derivante dall'alta concentrazione di ozono che sviluppando un'azione fitotossica sulle erbe infestanti, ne inibisce per molto tempo la ricrescita, ovvero dai 60 ai 90 giorni a seconda delle condizioni atmosferiche. Inoltre, quando rispunta, la sua ricrescita è rallentata". Questo approccio innovativo offre una soluzione efficace per il diserbo biologico, ma anche un vantaggio ecologico significativo. Eliminando l'uso di erbicidi chimici, la lancia Met riduce l'impatto ambientale e protegge la bio-

diversità del suolo. La sua applicazione mirata e precisa consente di risparmiare tempo e risorse, migliorando l'efficienza delle operazioni agricole e di manutenzione del verde. Met Ozone Experts è un player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura, l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

MICRO SYSTEMS, PIONIERI DELL'IOT NELL'EVOLUZIONE DELL'INDUSTRIA 5.0

Micro Systems, azienda di Novi di Modena, specializzata in soluzioni di elettronica embedded altamente evoluta, lo scorso maggio, durante un workshop congiunto con uno dei principali produttori mondiali di gru idrauliche, Fassi Gru, tenutosi a Parma nell'ambito della fiera per l'automazione e il digitale per l'industria SPS Italia, ha condiviso i risultati raggiunti e gli obiettivi futuri. Pioniera nel capire la rivoluzione della tecnologia IoT e della potenza del dato per sviluppare servizi e



fare 51

vita industriale



TESTATE ONLINE

Luglio 2024



HO RE CA NEWSLETTER

Newsletter Numero 1.336

Le notizie di oggi 03/07/2024 consultabili sul sito HorecaNews.it

VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it

Seguici anche sui Social



TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

L'ozono per abbattere i cattivi odori nella filiera alimentare

MET Ozone Experts, azienda di Bologna che opera nel settore della tecnologia ozono-applicata, presenta soluzioni innovative contro gli odori nell'industria.



IL FUORICASA

La rivista d'informazione dell'Ho.Re.Ca. e del Food Service.

Collabora con noi!
Contattaci scrivendo a:

redazione@horecanews.it

Leggi il numero 4

Horeca News - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



L'ozono per abbattere i cattivi odori nella filiera alimentare

MET Ozone Experts, azienda di Bologna che opera nel settore della tecnologia ozono-applicata, presenta soluzioni innovative contro gli odori nell'industria.

TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

Redazione 2 4 Lug 2024 - 12:28



Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorogene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di **MET Ozone Experts**, un'azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata mediante ozono.

MET Ozone Experts combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme dell'ozono, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O_3) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorogene, appunto ossidandole e trasformandole in composti inoffensivi, attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale in loco e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.

L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, rendendolo una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

[Horecanews.it](https://horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



TESTATE ONLINE

Agosto 2024



23 AGOSTO 2024 | Agroneconomia

Ozono nell'acqua irrigua, i risultati sono promettenti ma ci vuole prudenza

Leonardo Terzani

L'aggiunta di ozono nell'impianto di irrigazione è funzionale alla disinfezione dell'acqua per la prevenzione delle fitopatologie. Aiutandoci con due studi scientifici, andiamo a vedere l'effetto dell'acqua ozonizzata sulla fisiologia delle piante e sui microrganismi associati.



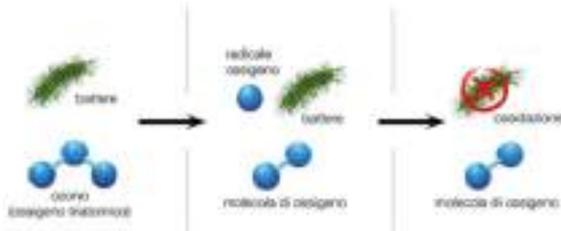
Un impianto di irrigazione a goccia in fase di test, trattato con ozono. Foto: AgriCultura

L'ozono è noto per le sue potenti proprietà ossidanti che conferiscono un'alta capacità di disinfezione e per questo viene utilizzato in diversi settori, non ultimo quello agricolo.

Nel contesto dell'irrigazione l'ozono rappresenta una soluzione innovativa per il controllo delle fitopatologie e per migliorare la qualità dell'acqua, soprattutto quando si utilizzano reflui. Si tratta di una pratica che si basa sulla capacità di questo gas di decontaminare l'acqua da tutto ciò che è organico.

Effetto biocida dell'ozono

L'effetto biocida dell'ozono è dovuto all'alto potere ossidante dei prodotti che si formano dalla sua spontanea e veloce degradazione a ossigeno molecolare: le cosiddette **Specie Radicali dell'Ossigeno (ROS)**.



L'effetto biocida dell'ozono si basa sull'ossidazione delle membrane cellulari dei microrganismi operata dai ROS. (Fonte: Foto: Microbiologia Italia e ProtonoCare, rielaborazione AgriNotizie)

Tali composti, altamente reattivi, interagiscono con le membrane cellulari dei microrganismi (batteri, virus, funghi), causando una destrutturazione che porta alla loro morte per **lisi cellulare**. Ma non solo, infatti l'azione distruttiva si ha anche su tutte le **molecole organiche**, la cui ossidazione ne cambia la struttura e quindi la reattività.

Una delle caratteristiche più rilevanti dell'ozono è che, a differenza di tutte le altre sostanze chimiche usate per disinfettare, **non rilascia alcun residuo** in ambiente fuorché l'ossigeno. Tale aspetto lo rende adatto alle odierne istanze di riduzione dell'uso di sostanze chimiche, anche se l'Europa ne ha approvato l'uso solo nel 2018.

Ozono nei trattamenti fogliari e nel diserbo

Per la sua assenza di residui l'ozono risulta molto efficace nei **trattamenti fogliari diretti**, dove è impiegato per tenere sotto controllo le **fitopatologie**. Un virtuoso esempio è il progetto Oxyr, sperimentazione portata avanti dall'azienda costruttrice di generatori di ozono **Met** in collaborazione con **Gamberini** costruttrice di atomizzatori.

L'applicazione di acqua ozonizzata **direttamente sulle foglie** delle piante aiuta a prevenire e combattere l'incidenza di malattie fungine e batteriche, offrendo un'alternativa **sostenibile** - o un complemento - ai trattamenti chimici tradizionali.



(Fonte: foto: MET - Oxyr)

Novità sempre di Met, presentata a MacFrut 2023, è l'innovativo brevetto di un macchinario per il **diserbo con ozono** in vigna e fruttato che sfrutta un getto ad alta pressione di **acqua ozonizzata a concentrazioni elevate**.

Il principio è quello di sfruttare l'azione **fitotossica** dovuta alla massiccia presenza di ozono nell'acqua, in modo da **impedire la ricrescita delle infestanti** e avere un sotto-filare sanificato anche da funghi, spore, parassiti e larve.

Ozono per l'irrigazione

L'ozono sta entrando come protagonista anche nell'ambito dell'**irrigazione vera e propria**. Infatti, conferire acqua irrigua ozonizzata comporta indiscussi **vantaggi**, prima di tutto a **livello di impianto**.

L'azione ossidante dell'ozono è estremamente efficace nell'**eliminazione dei biofilm** batterici e di altre **occlusioni di sostanza organica** che possono essere presenti in componenti quali filtri, ugelli e tubazioni.



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Settembre 2024

L'ozono per abbattere i cattivi odori nella filiera alimentare

Tradizionalmente, diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorigene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano alcune limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata con una soluzione avanzata che combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme del gas, migliorando ulteriormente l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O_3) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorigene, che trasforma in composti inoffensivi attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte, garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale *in loco* e lo diffondono negli ambienti indu-



Esalazioni di ozono per abbattere i cattivi odori nella filiera alimentare (MET Ozone Experts).

striali, assicurando un trattamento continuo e capillare.

L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione.

Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decom-

pone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, per cui rappresenta una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.



**TESTATE
ONLINE**
Settembre 2024



HORECA NEWSLETTER

Newsletter Numero 1.362

Le notizie di oggi 02/09/2024 consultabili sul sito [HorecaNews.it](https://www.horecanews.it)

Vino e Spumante

Qualità e sostenibilità: il ruolo dell'ozono nella produzione dei vini passiti italiani

MET Ozone Experts mostra come l'ozono migliori la qualità dei vini passiti, prevenendo infezioni fungine e promuovendo una viticoltura sostenibile senza chimici



VUOI COLLABORARE QUINDIATTIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it

Seguici anche sui Social



Horeca News - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)

Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



HORECA

IL PORTALE DEL TURISMO **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE **MOTIVI** - **HORROR** - **BUSINESS** - **PRODOTTI E INNOVATION** - **BARACCE** - **EVENTI** - **IL MONDO**

Qualità e sostenibilità: il ruolo dell'ozono nella produzione dei vini passiti italiani

MET Ozono Expert mostra come l'ozono migliori la qualità dei vini passiti, prevenendo infezioni fungine e promuovendo una viticoltura sostenibile senza chimici

VINO E SPUMANTE

Redazione 12/9 Set 2024 - 11:40



VINO E SPUMANTE - I **vini passiti** rappresentano una categoria di grande rilevanza nel panorama enologico italiano. L'**appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola fondamentale per ottenere vini di alta qualità, poiché aumenta la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia, **questo processo delicato può essere compromesso da infezioni fungine**, in particolare dalla *Botrytis cinerea*, comunemente nota come **malva grigia**, che può deteriorare gravemente il raccolto.

Negli ultimi anni, l'**uso dell'ozono** si è affermato come una soluzione innovativa ed efficace per prevenire queste infezioni, garantendo un appassimento sicuro e di qualità.

MET Ozono Expert, azienda biologica di rilevante internazionale specializzata nelle tecnologie basate sull'ozono, ha ottenuto risultati eccellenti grazie a questa pratica agraria innovativa e sostenibile. L'adozione dell'ozono non solo ha permesso di prevenire le contaminazioni fungine, ma ha anche contribuito a prevenire la peronosla e le caratteristiche organolettiche dei vini passiti, migliorando la qualità complessiva del prodotto.

Un ulteriore vantaggio dell'uso dell'ozono è la **riduzione dell'impiego di sostanze chimiche** tradizionalmente utilizzate per combattere le infezioni fungine. Questo approccio promuove una viticoltura più sostenibile e rispettosa dell'ambiente, riducendo la dipendenza da prodotti chimici e migliorando l'impatto ecologico dell'intero processo produttivo. Inoltre, l'ozono si è dimostrato estremamente utile nella conservazione dei grappoli durante l'appassimento, minimizzando le perdite e lo spreco.

Il trattamento con ozono viene effettuato attraverso **macchinari avanzati** che generano il gas e lo distribuiscono in modo uniforme nelle aree dedicate all'appassimento, grazie a un sistema di ventilazione controllata. Sensori all'avanguardia monitorano costantemente i livelli di ozono, l'umidità e la temperatura, consentendo regolazioni in tempo reale per ottimizzare l'efficienza del trattamento, garantendo al contempo la sicurezza degli operatori. Durante l'intero processo, la concentrazione di ozono viene mantenuta a livelli tali da prevenire la risalita di muffe senza compromettere la qualità organolettica dell'uva.

Al termine dell'appassimento, i grappoli trattati con ozono sottoposti a rigorose analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici mostrano una riduzione significativa della presenza di *Botrytis cinerea* rispetto a quelli non trattati, confermando l'efficacia di questo metodo. Dal punto di vista gusto-aristivo, i vini prodotti con uve trattate con ozono presentano una **parmosa aromatica superiore** e una struttura più equilibrata, con una concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità.

L'uso dell'ozono si è così rivelato uno scatto vincente non solo per la prevenzione delle infezioni fungine, ma anche per la promozione di una viticoltura più sostenibile ed ecologica. Questo innovativo approccio ha permesso di eliminare l'uso di fungicidi chimici, prolungando la conservazione dei grappoli e riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni, migliorando l'efficienza complessiva della produzione di vini passiti.





[HOME PAGE](#)

[NOTIZIE](#) ▾

[IL SETTORE](#) ▾

[PROTAGONISTI](#) ▾

[EMOZIONI](#) ▾

ULTIME NOTIZIE

Innovazione in cantina: come l'ozono eleva la qualità dei vini passiti



TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

Innovazione in cantina: come l'ozono eleva la qualità dei vini passiti

Redazione - 03/09/2024



Tecnología Hortícola

Frutas, Hortalizas, Olivo, Viña, Viveros, y Plantas Ornamentales

EMPRESAS, PRODUCTOS Y SERVICIOS

Beneficios en el uso del ozono para uva de vinificación

Posted by Leyrecha María Olmos | Actualidad Técnica



- La integración en el proceso por parte de **MIT Ozono Experts** ha demostrado ser una solución innovadora y eficaz para mejorar la calidad del vino y la sostenibilidad de la producción, reduciendo los riesgos de infecciones fúngicas y mejorando el producto final.

Los vinos de uva pasada representan una categoría importante en las ventas de vino italiano y el secado de la uva es una práctica agrícola esencial para obtener una producción de alta calidad, aumentando la concentración de azúcar de las uvas. Sin embargo, es un proceso delicado, ya que está amenazado por infecciones fúngicas, en particular la *Botrytis cinerea*, un mohogru que puede deteriorar la calidad de la cosecha.

Recientemente, la aplicación de ozono por parte de **MIT Ozono Experts**, una empresa con sede en Bolonia que opera a nivel nacional e internacional en el campo de la tecnología aplicada con ozono, ha dado resultados muy positivos gracias a este potente agente oxidante y desinfectante que ha demostrado ser una solución eficaz para prevenir infecciones, garantizando una uva más sana y segura. De hecho, la adopción del ozono ha mejorado la calidad del vino, garantizando que el proceso de secado del vino, garantizando que el proceso de secado se realice sin contaminación fúngica, preservando la pureza y las características organolépticas del vino.

Al mismo tiempo, su aplicación ha reducido el uso de productos químicos, promoviendo un enfoque ecológicamente sostenible, limitando la dependencia de los productos químicos. El ozono también ha demostrado su valor en la conservación de los racimos, minimizando las pérdidas y los residuos durante el secado.

Se han obtenido resultados similares mediante una máquina generadora de ozono instalada en las zonas de secado, con distribución a través de un sistema de ventilación controlada, que garantiza una distribución uniforme del gas sin dañar los racimos. Se han instalado sensores avanzados para controlar en tiempo real los niveles de ozono, humedad y temperatura, con ajustes continuos para optimizar la eficacia del tratamiento, con la máxima seguridad para el operario. Durante todo el proceso de secado, el ozono se mantuvo a una concentración que impidiera el desarrollo de mohos sin alterar las características organolépticas del vino, características organolépticas de la uva.

Al final del proceso, se analizaron las uvas para determinar la contaminación fúngica, la concentración de azúcar y los parámetros organolépticos, obteniéndose resultados sorprendentes. En efecto, los racimos tratados con ozono mostraron una disminución significativa de la presencia de *Botrytis cinerea* en comparación con las muestras no tratadas, lo que confirma la eficacia del tratamiento. Incluso a nivel gustativo-olfativo, los vinos producidos a partir de los racimos tratados con ozono revelaron una mejor pureza aromática y revelaron una mayor pureza aromática y una mejor estructura, con una concentración de azúcar óptima para la producción de vinos dulces de alta calidad. Gracias al ozono, también ha sido posible eliminar el uso de fungicidas, favoreciendo un proceso de vinificación más sostenible y respetuoso con el medio ambiente que, sin tratamientos químicos, prolongó la conservación de la uva, redujo las pérdidas por podredumbre e infecciones fúngicas y mejoró la eficiencia global de la producción.

MIT Ozono Experts es una empresa con sede en Bolonia, Italia, líder en el diseño de generadores y sistemas de ozono totalmente fabricados en Italia. Con un enfoque orientado a la identificación de soluciones personalizadas, la empresa es capaz de operar en cualquier sector, interpretando situaciones y necesidades específicas. Desde el del sector médico a la industria agroalimentaria, del sector del transporte al saneamiento, MIT ofrece una amplia gama de productos y soluciones, amplia gama de productos y soluciones capaces de potenciar las capacidades higienizantes y desodorizantes del ozono con vistas a una economía y una producción cada vez más atentas al impacto medioambiental.

[Noticias relacionadas](#)



ApTime
PUBBLICITÀ

NEWS - RUBRICHE - PRODOTTI - CORSE E LAVORO - BARRI E LOCALI

Home - vino - Ozone e produzione vitivinicola: in arrivo una nuova generazione di vini passiti

Vino

Ozono e produzione vitivinicola: in arrivo una nuova generazione di vini passiti

Foto: P. Rinaldi / ApTime (2/10/2024)



Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I vini passiti rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'appassimento dell'uva è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli.

Tuttavia si tratta di processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a risultati molto positivi grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una soluzione efficace per prevenire le infezioni, garantendo un appassimento più sano e sicuro.

L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di migliorare la qualità del vino, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino.

Contestualmente, la sua applicazione ha ridotto l'uso di sostanze chimiche, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato prezioso anche nella conservazione dei grappoli, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili risultati sono stati ottenuti mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento, con distribuzione tramite un sistema di ventilazione controllato, garantendo una diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli.

Sono stati installati sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura, con regolazioni continue per ottimizzare l'efficacia del trattamento, nella massima sicurezza degli operatori.

Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una concentrazione media tale da prevenire lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo riscontri sorprendenti. I grappoli trattati con ozono hanno infatti mostrato una notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento.

Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una maggiore purezza aromatica e una struttura migliore, con una concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità.

Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, migliorando l'efficienza complessiva della produzione.

04 Settembre 2024 Imprese Innovazione

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità

Comunicato stampa

2' di lettura



Ascolta la versione audio dell'articolo



I vini passiti rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'appassimento dell'uva è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della *Botrytis cinerea*, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'applicazione di ozono da parte di **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a risultati molto positivi grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una soluzione efficace per prevenire le infezioni, garantendo un appassimento più sano e sicuro. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di migliorare la qualità del vino, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha ridotto l'uso di sostanze chimiche, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato prezioso anche nella conservazione dei grappoli, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili risultati sono stati ottenuti mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento, con distribuzione tramite un sistema di ventilazione controllato, garantendo una diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli. Sono stati installati sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura, con regolazioni continue per ottimizzare l'efficacia del trattamento, nella massima sicurezza degli operatori. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una concentrazione media tale da prevenire lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo riscontri sorprendenti. I grappoli trattati con ozono hanno infatti mostrato una notevole diminuzione della presenza di *Botrytis cinerea* rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una maggiore purezza aromatica e una struttura migliore, con una concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità.

Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di Rassegna Business

© Riproduzione citando la fonte RASSEGNA BUSINESS

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Post di Rassegna Business



Rassegna Business

3.277 follower

2 ore



L'integrazione dell'ozono nel processo di appassimento dell'uva effettuata da **MET S.r.l.**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato come questo approccio rappresenti una soluzione innovativa e altamente efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione vitivinicola.

[#business](#) [#imprese](#) [#innovazione](#) [#wine](#)

<https://lnkd.in/d5WsnReN>



1

Consiglia

Commenta

Condividi



fooday
food & beverage today

Food - Beverage - Categorie e marchi - Rubriche - Business News - Report - Altri

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

L'integrazione nel processo di produzione di MET Ozono Esperto si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

26/09/2024 - Categoria: [Sicurezza](#)

I vini passiti rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'appassimento dell'uva è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di un processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della *Botrytis cinerea*, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'applicazione di ozono da parte di MET Ozono Esperto, azienda di [Bologna](#) operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozo-applicata, ha portato a risultati molto positivi grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una soluzione efficace per prevenire le infezioni, garantendo un appassimento più sano e sicuro. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di migliorare la qualità del vino, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha ridotto l'uso di sostanze chimiche, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato prezioso anche nella conservazione dei grappoli, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili risultati sono stati ottenuti mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento, con distribuzione tramite un sistema di ventilazione controllato, garantendo una diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli. Sono stati installati sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura, con regolazioni continue per ottimizzare l'efficacia del trattamento, nella massima sicurezza degli operatori. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una concentrazione media tale da prevenire lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo riscontri sorprendenti. I grappoli trattati con ozono hanno infatti mostrato una notevole diminuzione della presenza di *Botrytis cinerea* rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento.

Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una maggiore purezza aromatica e una struttura migliore, con una concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologico che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, migliorando l'efficienza complessiva della produzione.

MET Ozono Esperto è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.a3met.com>



HORECA NEWSLETTER

Newsletter Numero 1.370

Le notizie di oggi 16/09/2024 consultabili sul sito [HorecaNews.it](https://www.horecanews.it)

Ambiente e Sostenibilità

Tecnologia e sostenibilità: l'ozono rivoluziona il settore IV Gamma

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate. I risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360



IL FUORICASA

La rivista d'informazione dell'Ho.Re.Ca. e del Food Service.

Collabora con noi!
Contattaci scrivendo a:

redazione@horecanews.it

Leggi il numero 4

VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it

Seguici anche sui Social



Horeca News - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)

HORECA
IL PORTALE DEL "FOODCASH" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK

Tecnologia e sostenibilità: l'ozono rivoluziona il settore IV Gamma

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate. I risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ

Redazione 3 16 Set 2024 - 14:29

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ - nel settore della IV gamma, che si occupa della produzione di insalate fresche pronte al consumo, due aspetti cruciali sono la **sicurezza alimentare** e la **sostenibilità ambientale**. In particolare, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici giocano un ruolo chiave per garantire prodotti di alta qualità e ridurre l'impatto ambientale.

A tal proposito, il progetto **O3 Fresh Cut 360** rappresenta una soluzione innovativa. Frutto della collaborazione tra la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**, il **CFT Group** e **MET Ozono Experts**, azienda bolognese leader a livello internazionale nelle tecnologie basate sull'ozono, il progetto mirava a **ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.**

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.**

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori.**

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come **l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinata con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.**

Nei **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il **rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.**

La **macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozono Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a **rendere il sistema produttivo più sostenibile.** Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.**

MET Ozono Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono su licenza made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agricolo, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, MET propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'ambiente.

[Leggi l'articolo anche su Foodybev.com](#)

HorecaneWS.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



DEGUSTA

Home | Menu | Rubrica | Contatti

15 Settembre 2024 | 8 Minuti

È l'ozono la soluzione per sconfiggere i batteri della "Listeria" che contaminano l'insalata lavata e pronta al consumo



La "Listeria monocytogenes" (dà il suo nome al medico bolognese Joseph Lister) è un genere di batteri "Gram-positivi", che prospera nei spazi che abitano principalmente il sistema immunitario degli animali. Sono microrganismi ampiamente distribuiti nell'ambiente e possono contaminare alimenti crudi come i vegetali (insalate in primis) e in particolare il latte e i suoi derivati. La Listeria è anaerobica e temperata superiore a 60° C (in comune con i botulismi) ma si deve tenere in considerazione che la contaminazione del cibo può avvenire anche dopo la cottura degli alimenti e prima del loro confezionamento. Il progetto **O3 Fresh Cut 360** rappresenta una svolta per garantire la sicurezza alimentare, mettendo a luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica batterica, senza rischi chimici, migliorando la "shelf life" (cioè di validità) fino a 15 giorni, eliminando il "biofilm" (aggregazioni di microrganismi che formano sottili pellicole aderenti alle superfici) sulle tubature e consentendo l'utilizzo delle acque trattate, il riciclo delle acque di lavaggio, con una significativa riduzione dell'impatto ambientale, migliorando la sostenibilità e riducendo i costi operativi.

Gracias con il "Progetto O3 Fresh Cut 360" alcuni costi e più accolti in **TV Gessis**, grazie all'essere utilizzati nel lavaggio delle insalate confezionate in pacchetti di cellophane e pronte al consumo e vendute nelle **GDO**.



"Progetto **O3 Fresh Cut 360**" è stato sviluppato grazie alla collaborazione tra la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SISCA)**, il **CPT Group** e **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia agro-alimentare. L'obiettivo principale del progetto, ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio. Tra le finalità chiave del progetto, il lavaggio con ozono per ridurre l'efficienza nel ridurre la carica batterica e l'adesione sulle insalate, senza l'uso di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione del biofilm, sfruttando la capacità dell'ozono nel movimento delle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Allettando sempre come è stato il recupero delle acque, migliorando la possibilità di riutilizzo quelle di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, così facendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione. La mineralizzazione dell'acqua in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione dell'ozono ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e, al quindicesimo giorno, il contenuto batterico, ha dimostrato che la carica batterica - senza avere alterato i livelli di acidità - risultava ancora al di sotto del 50% del valore stabilito dalle normative, assicurando pure condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo acqua, solo perossido, combinazione dei due), evidenziando come l'azione si confermi particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, adatte la contaminazione con acque pretrattate senza inquinare i risultati migliori.



Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del biofilm nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto - progettata dalla **MET Ozone Experts** - è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo abbia permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Da tutte le possibilità di riutilizzo delle acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, così facendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, grazie al riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono industriale made in Italy. Con un'esperienza trentennale nell'installazione di soluzioni su misura, l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore assicurando di offrire la miglior soluzione ad ogni esigenza specifica. Dall'acqua trattata a qualità garantita, dal campo dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti. Ma propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di risolvere le diverse necessità e soddisfare l'efficienza operativa e la sostenibilità di una produzione sempre più attenta all'agosto sostenibile.



Insalate di IV gamma: l'ozono nel lavaggio riduce la carica batterica e anche i costi

17 Settembre 2024

Tags • Categorie



Insalate di IV gamma: il lavaggio con ozono aumenta la sicurezza e riduce i costi

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la **sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale**. In questo contesto si colloca il progetto **O3 Fresh Cut 360**, sviluppato grazie alla collaborazione tra la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**, il **CFT Group** e **MET Ozono Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. L'obiettivo principale del progetto era **ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono**, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel **ridurre la carica microbica e batterica** sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni**, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la **carica batterica risultava al di sotto del 50%** dei valori di sicurezza di legge.

Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

Il confronto fra i metodi di lavaggio

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm nelle tubature**: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione dei biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.



Il macchinario progettato dalla MET Ozono Experts

Nel **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

Ozono, una soluzione efficace e sostenibile per il lavaggio dei prodotti freschi

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla **MET Ozono Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di **ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa**. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

Copyright: Fruitbook Magazine



Attualità | Dal campo | Della distribuzione | Economia | Il medio e il PI4 | Ristori | Sostenibilità

IN FORME AGRICOLE E ALIMENTARI

ITALIA CAMPO

Ozono, un possibile alleato della IV gamma

Misuri costi e più sicurezza nel lavaggio delle insalate



Nel settore della IV gamma, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale. In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360, sviluppato grazie alla collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Ginea e MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia cibo-applicata. L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e la carica sulle insalate senza utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione del biofilm, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione. La riduzione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.



Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori. In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confermato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come il terzo si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del biofilm nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali. Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la possibilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'efficienza dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento. Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alle possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente. (a)

Fonte: Ufficio stampa MET Ozone Experts

19 settembre 2024





**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

il primo quotidiano onlinizzato GDO

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma grazie all'ozono



Tuttavero con ozono

redazione

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale. In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360.

L'iniziativa si è sviluppata grazie alla collaborazione tra la Stazione sperimentale per l'Industria delle conserve alimentari (Saica), il Cti group e **Met ozone experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con **ozono** per valutare l'efficacia nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione dei biofilm, esaminando la capacità dell'**ozono** nel rimuoverle dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con **ozono** per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'**ozono** in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla **Met Ozone Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'**ozono** nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di **ozono** necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.



IT
CONSUMI & CONSUMATORI -
PRODUZIONE & MERCATI -
RETAIL & MARKETING -
TECNI & LOGISTICA -
HORTICA & FOOD SERVICE

Produzione & Mercati
Processi
Retail & Marketing
Tecnologie

Ozono, una soluzione sostenibile per la sicurezza della quarta gamma

Shelf-life del prodotto prolungata fino a 15 giorni e riduzione della carica microbica senza lasciare residui: i punti a favore evidenziati dal progetto O3 Fresh Cut 360.

Conosci il mondo 18 settembre 2024



L'immagine: Met Ag Innovazione

Mirricoli e più sicurezza nella quarta gamma, grazie all'utilizzo dell'**ozono** nel lavaggio delle insalate. Sono i risultati del progetto **O3 Fresh Cut 360**, sviluppato dalla collaborazione tra la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (Sica)**, **Cft Group** e **Met Ozone Experts**, azienda di Bologna che opera nel settore della tecnologia agro-applicata.

Un potente biocida

L'ozono, molecola gassosa altamente instabile che si produce con energia elettrica e ossigeno, si utilizza nel mondo da oltre un secolo e mezzo. Tra le proprietà c'è l'**azione antibatterica**, oltre che antinfiammatoria e antifungina, e su queste si stanno concentrando molti studi e applicazioni. Recentemente è stato registrato come biocida a livello europeo e il suo uso riguarda oggi diversi ambiti, dal medicale all'agricoltura, all'industria e al retail.

L'impiego nel progetto **O3 Fresh Cut 360** ha ridotto, in particolare, l'uso di **prodotti chimici convenzionali**: il vantaggio di essere un gas è che non si accumula e **non lascia residui**. E inoltre ha garantito al contempo la **qualità del prodotto**, permettendo il **riciclo delle acque di lavaggio**.

I risultati

La macchina utilizzata nel progetto è stata progettata da **Met Ozone Experts**. Il dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf-life del prodotto fino a 15 giorni**, mantenendo intatte le proprietà organolettiche. Al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.



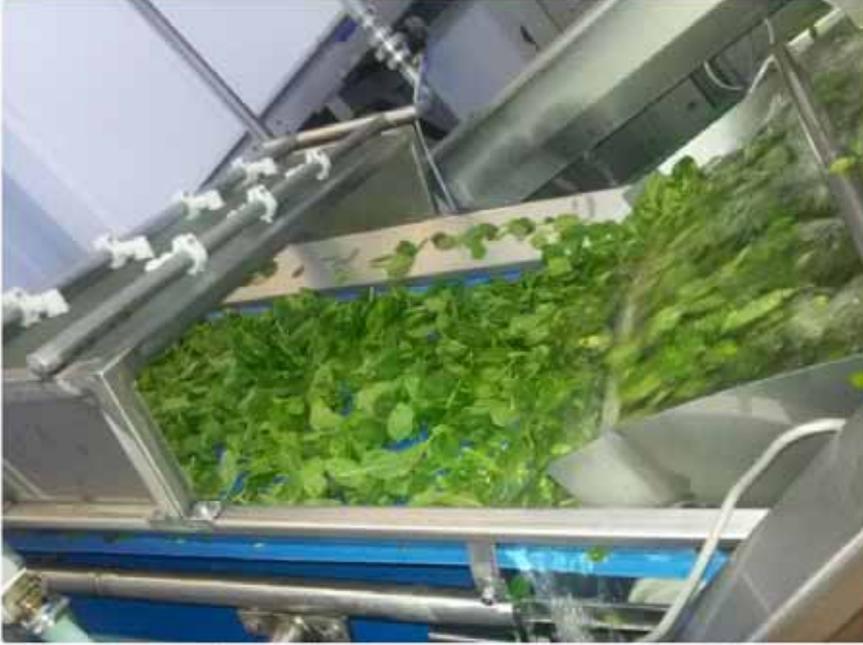
La macchina usata nel progetto

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due). **L'ozono si è confermato particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, ebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Nel **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali.

Il trattamento con ozono ha poi mostrato buoni risultati nella **riduzione del biofilm nelle tubature**, in particolare quando combinato con **acido peracetico**, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Il monitoraggio ambientale, infine, ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.



La concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni

NEWS

Insalate di IV gamma: minori costi e più sicurezza grazie all'ozono

Met Ozone Experts ozono lavaggio insalate - Met Ozone Experts sostenibilità - Met Ozone Experts recupero acque

La **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari** (Ssica), il **Cft Group** e l'azienda bolognese **Met Ozone Experts** hanno sviluppato il **progetto O3 Fresh Cut 360** per **ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate di IV gamma attraverso l'uso dell'ozono**.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare l'**efficacia di questo gas** nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate **senza l'utilizzo di altri agenti chimici**. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una **maggiore sostenibilità**, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni**, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge. Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori**.

La macchina utilizzata nel progetto, ideata da Met Ozone Experts, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di **analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua** e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento. Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo abbia permesso all'azienda di **ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali**, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un **abbattimento del consumo di risorse idriche**, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.



FRESH CUT NEWS

il settimanale della IV Gamma

AGENZIE - DISTRIBUZIONE - SETTORI - PRODOTTI - SICUREZZA - TECNOLOGIE

Progetto 03 Fresh Cut 360: "Meno costi e più sicurezza lavando con ozono"



Pubblicato il 19 Settembre 2024

Il progetto 03 Fresh Cut 360, realizzato in collaborazione tra SOICA, CPT Group e l'azienda bolognese MET Ozono Esperto ha ottimizzato il lavaggio delle insalate di IV Gamma attraverso l'uso di Ozono. I test hanno dimostrato che l'ozono riduce efficacemente la carica microbica senza residui chimici, migliora la shelf life fino a 15 giorni, elimina il soffocamento nei tubature e consente il riutilizzo delle acque trattate. L'azienda ha notato l'impatto ambientale, migliorando la sostenibilità e riducendo i costi operativi.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'uso di altri agenti chimici. Altro focus è stato l'eliminazione del biofilm, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte, anche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La valutazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.



Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i livelli di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido perossidico, combinazioni dei due), evidenziando come l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido perossidico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del biofilm nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido perossidico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozono Esperto, è stata fondamentale per l'installazione e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grâce ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo abbia permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di questa tecnologia innovativa ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'attuazione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.



TAVOLA E BOTTEGA - BEVANDE - SALUTE E BEAUTY FOOD - AGRICOLTURA - VIAGGI DI GUSTO - T
ISTITUZIONI - SOSTENIBILITÀ E HI-TECH - APPROFONDIMENTI - CHI SIAMO - SERVIZI OFFERTI

FOCUS

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate



Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate

21/09/2024 11:30 | Redazione Agrofisici | FOCUS

(Agen Food) - Roma, 21 sett. - Nel settore della IV gamma, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza del processo di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.



Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni**

di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo acqua, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come **l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali**.

Nei **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il **rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali**.

La **macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozono Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile **dimostrare** come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo **ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa**. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un **abbattimento del consumo di risorse idriche**, contribuendo a rendere il sistema produttivo **più sostenibile**. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.



NATOCONLAVALIGIA Sistema Ingresso ▼ | Proseguo in un'Altra Pagina



HOME | ARTE & CULTURA | ASSAGGI & GUSTI | VIAGGI & STILI | AUTO & MOTO | MANIFESTAZIONI | VIDEO



ARTE & CULTURA | **ASSAGGI & GUSTI** | **VIAGGI & STILI** | **AUTO & MOTO** | **MANIFESTAZIONI** | **VIDEO**

PESTE SUINA – A BOLOGNA SI CONTRASTA CON L'OZONO

di **STEFANO** | [NatoconlaValigia](#)

SOS PESTE SUINA – SOLUZIONI ATTRAVERSO L'OZONO PER IL CONTROLLO DELLA PESTE SUINA AFRICANA.

LE TECNICHE INDEVIATE DA MET OZONE EXPERTS, GRAZIE A UN APPROCCIO MULTIFATTORIALE CHE COMPRENDE IL TRATTAMENTO DELL'ARIA, DELL'ACQUA E DELLE SUPERFICI, NONCHÉ LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI ODORIGENE, DIMOSTRANO UN'EFFICACIA CONCRETA NELLA SANIFICAZIONE DEGLI ALLEVIMENTI SUINICOLI.



La recrudescenza della peste suina africana (PSA) sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come partner nella lotta alla diffusione del virus, offrendo soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.

Così, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli. Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal trattamento dell'aria. L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di malattie come la listeria e altre patologie. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la diffusione di una nebulizzazione ozono ad alta pressione contenente ozono. Questa tecnologia permette di trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri. La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come **MET OIL**. Questo prodotto sviluppa una potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali, e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per fermare la diffusione del virus all'interno delle mandrie.

Un altro aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini. Le tubature degli allevamenti possono facilmente sviluppare biofilm batterici che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio.

Oltre all'acqua, anche i recinti di ricovero richiedono attenzione. La pulizia delle superfici con acqua ozonizzata, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto. Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la generazione di odori sgradevoli che possono creare fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorogene, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le tecniche proposte da MET Ozone Experts sono state ampiamente testate in vari contesti, dimostrando un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. **L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie, garantendo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.**

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti e come totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta esigenze ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'eccellenza e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

23/09/2024 18:42:57 Nota stampa "bioeditorial.org"



Agrigiornale

NEWS CONTATTI PRIVACY E COOKIES



ATTUALITÀ

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

12 Settembre 2024 | Roberto Galati



Le tecniche individuate da MET Ozono Esperto, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, direzzano un'efficace condotta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La zoonosi della peste suina africana (PSA) sta mantenendo a alta priorità attese e allarmi in molte aree del mondo. In questo contesto, MET Ozono Esperto, azienda di biologia e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono applicata, si propone come partner nella lotta alla diffusione del virus, offrendo soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazioni.

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli. Il suo utilizzo si concentra su diversi aree chiave, a partire dal trattamento dell'aria. L'ambiente in cui i suini vengono allevati gode un solo canale nella prevenzione della diffusione di malattie come la peste e altre patologie. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la diffusione di una nebulizzazione senza odore alla pressione contenuta sicuro. Questa tecnologia permette di ridurre l'aria senza rischi per gli animali, eliminando al contempo la presenza di virus e batteri. La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificatore.

Determinando anche il trattamento in caso di contaminazioni. Quando la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozono Esperto propone l'uso di una nebulizzazione a base di uno miscela di acqua e olio opportunamente biologico emulsionato, noto come MET OIL. Questo prodotto sviluppa una potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali, e può costituire essere impiego sicuro per loro. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per fermare la diffusione del virus all'interno della struttura.

Un altro aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbigliamento dei suini. Le strutture degli allevamenti possono facilmente sviluppare bolle batteriche che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozono Esperto propone un sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbigliamento.

Oltre all'acqua, anche i ricami di tessuti addebiato attenzione. La poltiglia di ozono con acqua ossigenata, applicata mediante l'uso di una sonda, permette di trattare pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto. Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza l'uso di prodotti chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Un altro problema correlato agli allevamenti suinicoli è la generazione di odori sgradevoli che possono creare fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorigene, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le tecniche proposte da MET Ozono Esperto sono state attentamente testate in sui suinicoli, dimostrando un'efficace condotta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie, garantendo al contempo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.

MET Ozono Esperto è un'azienda di biologia, pioniera di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore integrando il voto in volta soluzioni su misura specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, MET propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità ossidanti e disinfettanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attente all'impatto ambientale.



Food - Beverage - Consigli e consigli - Rubriche - Business News - Regioni - Altro

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

25/09/2024 | Categoria: Varie

Nei settori della IV gamma, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.

In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360, sviluppato grazie alla collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) il CFT Group e MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione del biofilm, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.

Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del biofilm nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.o3met.com>

26 Settembre 2024 Imprese Innovazione

MET Ozone Experts: l'ozono come alleato nella lotta alla peste suina africana

La peste suina africana mette a rischio gli allevamenti. MET Ozone Experts offre soluzioni innovative basate sull'ozono per sanificare gli ambienti e proteggere i suini.

Di Redazione



1' di lettura



Ascolta la versione audio dell'articolo

La peste suina africana sta mettendo a dura prova gli allevamenti suinicoli in tutto il mondo. Ma c'è una novità che potrebbe cambiare le regole del gioco: l'ozono. **MET Ozone Experts**, azienda bolognese specializzata in tecnologie ozono-applicate, propone soluzioni innovative per combattere questo virus letale.

L'ozono: un disinfettante naturale ed efficace

L'ozono, un gas naturale con potenti proprietà ossidanti, si è dimostrato efficace nel distruggere batteri e virus, compreso quello della peste suina africana. MET Ozone Experts ha sviluppato diverse applicazioni dell'ozono per la sanificazione degli allevamenti:

- **Trattamento dell'aria:** la nebulizzazione di ozono permette di purificare l'aria all'interno degli allevamenti, riducendo la carica batterica e virale e creando un ambiente più sano per gli animali.
- **Disinfezione delle superfici:** l'ozono può essere utilizzato per sanificare pavimenti, pareti e attrezzature, eliminando i residui di virus e batteri senza l'uso di prodotti chimici aggressivi.
- **Trattamento dell'acqua:** l'ozonizzazione dell'acqua per l'abbeveraggio garantisce una costante disinfezione, riducendo il rischio di contaminazione attraverso l'acqua.
- **Riduzione degli odori:** l'ozono è efficace nell'eliminare gli odori sgradevoli tipici degli allevamenti, migliorando la qualità dell'aria e il benessere degli animali.

© Riproduzione totale e parziale riservata

Altre notizie su: **MET Ozone Experts**

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



LinkedIn

Articoli

Persone

Learning

Lavoro

Giochi

Iscriviti ora

Accedi

Post di Rassegna Business



Rassegna Business

3.576 follower
25 min



La peste suina africana mette a rischio gli allevamenti. MET Ozone Experts offre soluzioni innovative basate sull'ozono per sanificare gli ambienti e proteggere i suini da questa grave malattia.

[#business](#) [#imprese](#) [#italia](#) [#pmi](#) [#sicurezza](#) [#salute](#) [#allevamenti](#)



MET Ozone Experts: l'ozono come alleato nella lotta alla peste suina africana

[rassegnabusiness.news](#)

Consiglia

Commenta

Condividi



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE ▾ FOOD ▾ BEVERAGE ▾ MICROLOGY & SPIRITS ▾ PRTAGONISTI

ANUNCIO SPONSOR

Sostenibilità e tecnologia: l'ozono rivoluziona il settore IV Gamma

By Politecnico S. - 10 Settembre 2024

214



Nel settore della IV gamma, che si occupa della produzione di insalate fresche pronte al consumo, due aspetti cruciali sono la **sicurezza alimentare** e la **sostenibilità ambientale**. In particolare, l'efficienza del processo di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici giocano un ruolo chiave per garantire prodotti di alta qualità e ridurre l'impatto ambientale.

A tal proposito, il progetto **03 Fresh Cut 360** rappresenta una soluzione innovativa. Frutto della collaborazione tra la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSEICA)**, il **CPT Group** e **MET Ozono Experts**, azienda bolognese leader a livello internazionale nella tecnologia basata sull'ozono, il progetto mirava a **ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono**, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la **qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio**.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuovere dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con cura per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.



La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni**, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori**.

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'**ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Debonamente si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali**.

Nel **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il **rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali**.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla **MET Ozono Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di **ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa**. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un **abbattimento del consumo di risorse idriche**, contribuendo a **rendere il sistema produttivo più sostenibile**. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

AZIENDE + PRODOTTI + MONDO + DISTRIBUZIONE + EVENTI + TECNOLOGIE + LOGIS

INSALATE DI IV GAMMA, "NEL LAVAGGIO MENO COSTI E PIÙ SICUREZZA USANDO L'OZONO"

16/09/2024



INNOVAZIONE, RICERCA

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla **produzione di insalate fresche pronte al consumo**, l'efficienza dei **processi di lavaggio** e la **riduzione dell'uso di agenti chimici** sono aspetti cruciali per garantire la **sicurezza alimentare** e la **sostenibilità ambientale**.

In questo contesto si colloca il **progetto O3 Fresh Cut 360**, sviluppato grazie alla collaborazione tra la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**, il **CFT Group** e **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della **tecnologia ozono-applicata**. L'obiettivo principale del progetto era **ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate** attraverso l'uso dell'**ozono**, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la **qualità del prodotto** e il **riciclo delle acque di lavaggio**.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore **sostenibilità**, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni**, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la **carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge**.

Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm nelle tubature**: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla **MET Ozone Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.



ARTICLE MARKETING

Settembre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

Posted on 24 Settembre 2024 by Borderline Agency

Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla **produzione di insalate fresche pronte al consumo**, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per **garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale**.

In questo contesto si colloca il **progetto O3 Fresh Cut 360**, sviluppato grazie alla **collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**, il **CFT Group** e **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. **L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.**

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata **l'eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.**

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori.**

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come **l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche **l'eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.**

Nel **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato **il rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.**

La **macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha **permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa.** Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a **rendere il sistema produttivo più sostenibile.** Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Varie](#) » [Blog article: Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360](#) | [Comunicati stampa](#)

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

24 Settembre 2024 da [Borderline Agency](#)

Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Nel settore della IV gamma, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.

In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360, sviluppato grazie alla collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Group e MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione del biofilm, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.

Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del biofilm nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

COMUNICATI Home

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

24 Settembre 2024 di BorderlineAgency

Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla **produzione di insalate fresche pronte al consumo**, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per **garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.**

In questo contesto si colloca il **progetto O3 Fresh Cut 360**, sviluppato grazie alla **collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Group e MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. L'**obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.**

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.**

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori.**

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come **l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.**

Nel **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato **il rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.**

La **macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile **dimostrare** come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo **ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa.** Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a **rendere il sistema produttivo più sostenibile.** Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

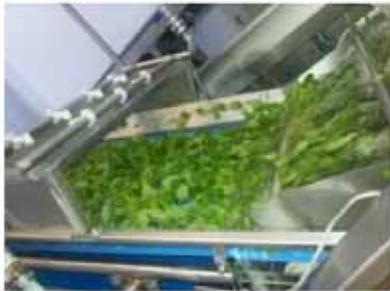
www.o3met.com



MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

Pubblicata da: [Borderline](#)



Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla **produzione di insalate fresche pronte al consumo**, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per **garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale**.

In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360, sviluppato grazie alla **collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria**

delle **Conserve Alimentari (SSICA)**, il **CFT Group** e **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. **L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.**

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.**

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori.**

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come **l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori. Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.**

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il **rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.**

La **macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo **ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa.** Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a **rendere il sistema produttivo più sostenibile.** Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo a fare una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Bologna, 24/09/2024 (informazione.it - comunicati stampa - agricoltura)

Nel settore della IV gamma, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.

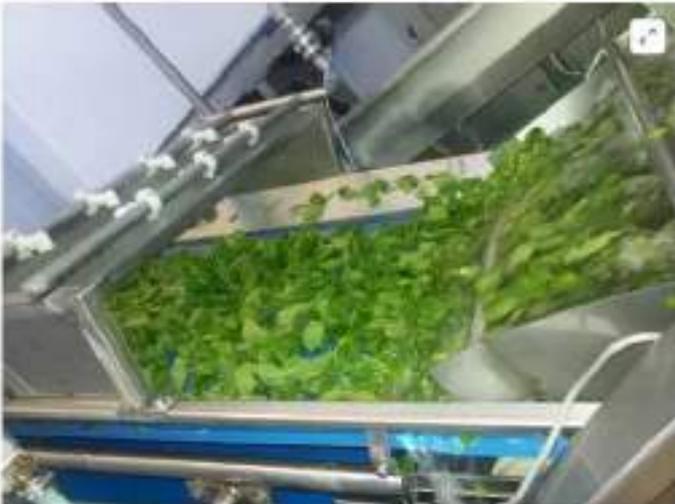
In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360, sviluppato grazie alla collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Group e MET Ozono Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono applicata. L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'uso di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione del biofilm, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.

Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (io l'ozono, acido peracetico, combinazione dei due), individuando come l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.



Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del biofilm nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozono Experts, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di realizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di questo tecnologia innovativa ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

MET Ozono Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico e quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti. Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.ozonit.com>

Ufficio Stampa

Matteo Barberi

barberi@ozonit.com

via Parma 18

40137 Bologna

<https://www.ozonit.com>



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici | Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate

24 Set 2024 | Comunicati generici

Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla **produzione di insalate fresche pronte al consumo**, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per **garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale**.

In questo contesto si colloca il **progetto O3 Fresh Cut 360**, sviluppato grazie alla **collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Group e MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. L'obiettivo principale del progetto era **ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio**.

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge**.

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori**.

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'ozono **si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali**.

Nel **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il **rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali**.

La **macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo **ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa**. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un **abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile**. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Minori costi e più sicurezza in IV Gamma, grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate i risultati del Progetto O3 Fresh Cut 360

by Borderline Agency | 24 Settembre 2024 | in Comunicati stampa | 0

Il progetto O3 Fresh Cut 360 rappresenta una svolta, mettendo in luce una soluzione efficace per il lavaggio dei prodotti freschi, garantendo una riduzione della carica microbica, il riciclo delle acque di lavaggio e una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

Nel settore della **IV gamma**, caratterizzato dalla **produzione di insalate fresche pronte al consumo**, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per **garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale**.

In questo contesto si colloca il **progetto O3 Fresh Cut 360**, sviluppato grazie alla **collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Group e MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. **L'obiettivo principale del progetto era ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.**

Il progetto si poneva diverse finalità chiave. Tra queste, il **lavaggio con ozono** per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'**eliminazione del biofilm**, esaminando la capacità dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il **recupero delle acque**, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La **misurazione dell'ozono in acqua** ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua ha **prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge**.

Il **monitoraggio ambientale** ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando **condizioni di lavoro sicure per gli operatori**.

In merito al **lavaggio dei prodotti**, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come **l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui**, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'**eliminazione del biofilm** nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, **in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali**.

Nel **recupero delle acque di lavaggio**, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il **rispetto dei parametri di legge per la potabilità**, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, **riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali**.

La **macchina utilizzata nel progetto, progettata dalla MET Ozone Experts**, è stata fondamentale per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile **dimostrare** come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo **ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa**. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a **rendere il sistema produttivo più sostenibile**. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un **impatto positivo sull'immagine aziendale**, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

Posted on 24 Settembre 2024 by Borderline Agency

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La recrudescenza della **peste suina africana (PSA)** sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come **partner nella lotta alla diffusione del virus**, offrendo **soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.**

L'**ozono**, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato **efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli.** Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal **trattamento dell'aria.** L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di **malattie come la listeria e altre patologie.** La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la **diffusione di una nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono.** Questa tecnologia permette di **trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri.** La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di **una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL.** Questo prodotto sviluppa una **potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali,** e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per **fermare la diffusione del virus all'interno della mandria.**

Un altro **aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini.** Le tubature degli allevamenti possono facilmente **sviluppare biofilm batterici** che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un **sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono.** Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, **riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio.**

Oltre all'acqua, **anche i recinti di ricovero** richiedono attenzione. La **pulizia delle superfici con acqua ozonizzata,** applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare **pavimenti, pareti e tutte le superfici** con cui gli animali entrano in contatto. **Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali,** garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la **generazione di odori sgradevoli** che possono creare **fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze.** L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: **la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorigene,** riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le **tecniche** proposte da MET Ozone Experts **sono state ampiamente testate** in vari contesti, dimostrando **un'efficacia concreta** nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. **L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie,** garantendo al contempo un **ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.**

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Varie](#) » [Blog article: Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana](#) | [Comunicati stampa](#)

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

24 Settembre 2024 da [Borderline Agency](#)

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La recrudescenza della **peste suina africana (PSA)** sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come **partner nella lotta alla diffusione del virus**, offrendo soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli. Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal **trattamento dell'aria**. L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di **malattie come la listeria e altre patologie**. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la **diffusione di una nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono**. Questa tecnologia permette di **trattare l'aria senza rischi per gli animali**, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri. La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la **malattia fosse già presente negli allevamenti**, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come **MET OIL**. Questo prodotto sviluppa una **potente azione battericida**, compatibile con la presenza degli animali, e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per **fermare la diffusione del virus all'interno della mandria**.

Un altro aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la **qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini**. Le tubature degli allevamenti possono facilmente **sviluppare biofilm batterici** che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un **sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono**. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, **riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio**.

Oltre all'acqua, anche i **recinti di ricovero richiedono attenzione**. La **pulizia delle superfici con acqua ozonizzata**, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto. Questo processo assicura una **riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici**, a differenza degli igienizzanti tradizionali, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la **generazione di odori sgradevoli** che possono creare fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: la **nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorigene**, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le tecniche proposte da MET Ozone Experts sono state ampiamente testate in vari contesti, dimostrando un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie, garantendo al contempo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



CMUNICATI **est** Home

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

24 Settembre 2024 di BorderlineAgency

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La recrudescenza della **peste suina africana (PSA)** sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come **partner nella lotta alla diffusione del virus**, offrendo **soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione**.

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato **efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli**. Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal **trattamento dell'aria**. L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di **malattie come la listeria e altre patologie**. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la **diffusione di una nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono**. Questa tecnologia permette di **trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri**. La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di **una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL**. Questo prodotto sviluppa una **potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali**, e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per **fermare la diffusione del virus all'interno della mandria**.

Un altro **aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini**. Le tubature degli allevamenti possono facilmente **sviluppare biofilm batterici** che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un **sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono**. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, **riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio**.

Oltre all'acqua, **anche i recinti di ricovero** richiedono attenzione. **La pulizia delle superfici con acqua ozonizzata**, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare **pavimenti, pareti e tutte le superfici** con cui gli animali entrano in contatto. **Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali**, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la **generazione di odori sgradevoli** che possono creare **fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze**. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: **la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorigene**, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le **tecniche** proposte da MET Ozone Experts **sono state ampiamente testate** in vari contesti, dimostrando **un'efficacia concreta** nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. **L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie**, garantendo al contempo un **ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

Pubblicata da: [Borderline](#)



Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La recrudescenza della **peste suina africana (PSA)** sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come **partner nella lotta alla diffusione del virus, offrendo soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.**

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli. Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal trattamento dell'aria.

L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della

diffusione di **malattie come la listeria e altre patologie. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la diffusione di una nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono. Questa tecnologia permette di trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri.** La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL. Questo prodotto sviluppa una potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali, e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per fermare la diffusione del virus all'interno della mandria.

Un altro aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini. Le tubature degli allevamenti possono facilmente sviluppare biofilm batterici che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio.

Oltre all'acqua, anche i recinti di ricovero richiedono attenzione. La pulizia delle superfici con acqua ozonizzata, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto. Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la **generazione di odori sgradevoli che possono creare fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorogene, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.**

Le **tecniche** proposte da MET Ozone Experts **sono state ampiamente testate in vari contesti, dimostrando un'efficacia concreta** nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. **L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie, garantendo al contempo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.**

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

Bologna, 24/09/2024 (informazione.it - comunità stampa - agricoltura)

La re-emergenza della peste suina africana (PSA) sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come partner nella lotta alla diffusione del virus, offrendo soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli. Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal trattamento dell'aria. L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di malattie come la Isteria e altre patologie. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la diffusione di una nebulizzazione secca ad alta precisione contenente ozono. Questa tecnologia permette di trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri. La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL. Questo prodotto sviluppa una potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali, e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per fermare la diffusione del virus all'interno della mandria.

Un altro aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbbevaggio dei suini. Le tubature degli allevamenti possono facilmente sviluppare biofilm batterici che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbbevaggio.



Oltre all'acqua, anche i ricinti di ricovero richiedono attenzione. La pulizia delle superfici con acqua ozonizzata, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto. Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la generazione di odori sgradevoli che possono creare fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorogene, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le tecniche proposte da MET Ozone Experts sono state ampiamente testate in vari contesti, dimostrando un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie, garantendo al contempo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando al volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<http://www.o3met.com>

Ufficio Stampa
Matteo Boboni
📧 Staccarelli@o3met.com (aggiungi tutti i contatti)
via Patisse 18
40137 Bologna
bordeirna@bordeirnaagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

🏠 Animali Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

24 Set 2024 | Animali - Comunicati generici

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La recrudescenza della **peste suina africana (PSA)** sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come **partner nella lotta alla diffusione del virus**, offrendo **soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.**

L'**ozono**, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato **efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli.** Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal **trattamento dell'aria.** L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di **malattie come la listeria e altre patologie.** La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la **diffusione di una nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono.** Questa tecnologia permette di **trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri.** La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di **una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL.** Questo prodotto sviluppa una **potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali,** e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per **fermare la diffusione del virus all'interno della mandria.**

Un altro **aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini.** Le tubature degli allevamenti possono facilmente **sviluppare biofilm batterici** che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un sistema di **sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono.** Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, **riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio.**

Oltre all'acqua, **anche i recinti di ricovero richiedono attenzione.** La **pulizia delle superfici con acqua ozonizzata,** applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare **pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto.** Questo processo assicura una **riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali,** garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la **generazione di odori sgradevoli** che possono creare **fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze.** L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: **la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorogene,** riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le **tecniche proposte da MET Ozone Experts sono state ampiamente testate** in vari contesti, dimostrando un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. **L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie,** garantendo al contempo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

by [Bianchi & Rossi Agency](#) | 24 Settembre 2024 | in [Comunicati stampa](#) | [0](#)

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.

La recrudescenza della **peste suina africana (PSA)** sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come **partner nella lotta alla diffusione del virus**, offrendo **soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione**.

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato **efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli**. Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal **trattamento dell'aria**. L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di **malattie come la listeria e altre patologie**. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la **diffusione di una nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono**. Questa tecnologia permette di **trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri**. La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di **una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL**. Questo prodotto sviluppa una **potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali**, e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per **fermare la diffusione del virus all'interno della mandria**.

Un altro **aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini**. Le tubature degli allevamenti possono facilmente **sviluppare biofilm batterici** che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un **sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono**. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, **riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio**.

Oltre all'acqua, **anche i recinti di ricovero richiedono attenzione. La pulizia delle superfici con acqua ozonizzata**, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare **pavimenti, pareti e tutte le superfici** con cui gli animali entrano in contatto. **Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali**, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la **generazione di odori sgradevoli** che possono creare **fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze**. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: **la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorigene**, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le **tecniche** proposte da MET Ozone Experts **sono state ampiamente testate** in vari contesti, dimostrando **un'efficacia concreta** nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorigene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. **L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie**, garantendo al contempo un **ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in auto-edizione

AZIENDALI

CONDAGGIO STAMPA

Soluzioni attraverso l'ozono per il controllo della peste suina africana

26/09/24 Emilia Romagna (Bologna)

di Marco Barbano

Le tecniche individuate da MET Ozone Experts, grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, dimostrano un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli.



La recrudescenza della peste suina africana (PSA) sta mettendo a dura prova gli allevatori suinicoli in molte aree del mondo. In questo contesto, MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata si propone come partner nella lotta alla diffusione del virus, offrendo soluzioni innovative basate sull'impiego dell'ozono per migliorare la sanificazione e ridurre il rischio di contaminazione.

L'ozono, grazie alle sue proprietà ossidanti, si è dimostrato efficace nel ridurre significativamente la carica batterica e virale negli ambienti suinicoli. Il suo utilizzo si concentra su diverse aree chiave, a partire dal trattamento dell'aria. L'ambiente in cui i suini vengono allevati gioca un ruolo cruciale nella prevenzione della diffusione di malattie

come la listeria e altre patologie. La qualità dell'aria può essere migliorata attraverso la diffusione di una nebulizzazione secca ad alta pressione contenente ozono. Questa tecnologia permette di trattare l'aria senza rischi per gli animali, abbattendo al contempo la presenza di virus e batteri. La concentrazione di ozono utilizzata è calibrata per essere sicura per gli animali, ma efficace dal punto di vista sanificante.

Determinante anche il trattamento in caso di contaminazione. Qualora la malattia fosse già presente negli allevamenti, MET Ozone Experts propone l'uso di una nebulizzazione a base di una miscela di acqua e olio ozonizzato biologico emulsionato, noto come MET OIL. Questo prodotto sviluppa una potente azione battericida, compatibile con la presenza degli animali, e può addirittura essere ingerito senza pericolo. La sua capacità di eliminare i patogeni è cruciale per fermare la diffusione del virus all'interno della mandria.

Un altro aspetto fondamentale per prevenire la diffusione della PSA è la qualità dell'acqua destinata all'abbeveraggio dei suini. Le tubature degli allevamenti possono facilmente sviluppare biofilm batterici che diventano un terreno fertile per la proliferazione di agenti patogeni. MET Ozone Experts propone un sistema di sanificazione continua dell'acqua tramite un circuito chiuso dotato di un generatore di ozono. Questo metodo garantisce che l'acqua sia costantemente trattata e priva di contaminanti, riducendo il rischio di trasmissione di malattie attraverso l'abbeveraggio.

Oltre all'acqua, anche i recinti di ricovero richiedono attenzione. La pulizia delle superfici con acqua ozonizzata, applicata mediante l'uso di una lancia, permette di trattare pavimenti, pareti e tutte le superfici con cui gli animali entrano in contatto. Questo processo assicura una riduzione della carica batterica senza lasciare residui chimici, a differenza degli igienizzanti tradizionali, garantendo un ambiente più sicuro per gli animali.

Uno dei problemi collaterali degli allevamenti intensivi è la generazione di odori sgradevoli che possono creare fastidio per le persone che vivono nelle vicinanze. L'ozono offre anche una soluzione a questo problema: la nebulizzazione di ozono può abbattere le emissioni odorogene, riducendo così l'impatto ambientale degli allevamenti suinicoli e migliorando il rapporto con le comunità locali.

Le tecniche proposte da MET Ozone Experts sono state ampiamente testate in vari contesti, dimostrando un'efficacia concreta nella sanificazione degli allevamenti suinicoli. Grazie a un approccio multifattoriale che comprende il trattamento dell'aria, dell'acqua e delle superfici, nonché la riduzione delle emissioni odorogene, l'ozono si conferma come un'arma preziosa nella lotta contro la peste suina africana e altre patologie animali. L'adozione di queste soluzioni può contribuire significativamente a ridurre i rischi di contaminazione e contenere la diffusione delle malattie, garantendo al contempo un ambiente più salubre e sostenibile per gli animali e per chi vive nelle vicinanze degli allevamenti.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.o3met.com>



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

Posted on 6 Settembre 2024 by Borderline Agency

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I **vini passiti** rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'**appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di **processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea**, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'**applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a **risultati molto positivi** grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una **soluzione efficace per prevenire le infezioni**, garantendo un **appassimento più sano e sicuro**. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di **migliorare la qualità del vino**, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha **ridotto l'uso di sostanze chimiche**, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato **prezioso anche nella conservazione dei grappoli**, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili **risultati** sono stati ottenuti **mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento**, con distribuzione tramite un **sistema di ventilazione controllato**, garantendo una **diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli**. Sono stati installati **sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura**, con regolazioni continue per **ottimizzare l'efficacia del trattamento**, nella **massima sicurezza degli operatori**. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una **concentrazione media** tale da **prevenire** lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo **riscontri sorprendenti**. I **grappoli trattati con ozono** hanno infatti mostrato una **notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea** rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una **maggiore purezza aromatica e una struttura migliore**, con una **concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità**. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile **eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica** che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, **migliorando l'efficienza complessiva della produzione**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: Home » Weblog » Varie, Vini » Blog article: Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento | Comunicati stampa

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

6 Settembre 2024 da Borderline Agency

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I **vini passiti** rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'**appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di **processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea**, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'**applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a **risultati molto positivi** grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una **soluzione efficace per prevenire le infezioni**, garantendo un **appassimento più sano e sicuro**. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di **migliorare la qualità del vino**, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha **ridotto l'uso di sostanze chimiche**, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato **prezioso anche nella conservazione dei grappoli**, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili **risultati** sono stati ottenuti **mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento**, con distribuzione tramite un **sistema di ventilazione controllato**, garantendo una **diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli**. Sono stati installati **sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura**, con regolazioni continue per **ottimizzare l'efficacia del trattamento, nella massima sicurezza degli operatori**. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una **concentrazione media** tale da **prevenire** lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo **riscontri sorprendenti**. I **grappoli trattati con ozono** hanno infatti mostrato una **notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea** rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una **maggiore purezza aromatica e una struttura migliore**, con una **concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità**. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile **eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica** che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, **migliorando l'efficienza complessiva della produzione**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



COMUNICATI Home

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

6 Settembre 2024 di BorderlineAgency

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I vini passiti rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e **l'appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di **processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea**, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, **l'applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a **risultati molto positivi** grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una **soluzione efficace per prevenire le infezioni**, garantendo un **appassimento più sano e sicuro**. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di **migliorare la qualità del vino**, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha **ridotto l'uso di sostanze chimiche**, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato **prezioso anche nella conservazione dei grappoli**, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili **risultati** sono stati ottenuti **mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento**, con distribuzione tramite un **sistema di ventilazione controllato**, garantendo una **diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli**. Sono stati installati **sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura**, con regolazioni continue per **ottimizzare l'efficacia del trattamento**, nella **massima sicurezza degli operatori**. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una **concentrazione media** tale da **prevenire** lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo **riscontri sorprendenti**. I **grappoli trattati con ozono** hanno infatti mostrato una **notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea** rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una **maggiore purezza aromatica e una struttura migliore**, con una **concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità**. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile **eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica** che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, **migliorando l'efficienza complessiva della produzione**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

Pubblicata da: Borderline



L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I vini passiti rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e **l'appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di **processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea,**

cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, **l'applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a **risultati molto positivi** grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una **soluzione efficace per prevenire le infezioni, garantendo un appassimento più sano e sicuro.** L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di **migliorare la qualità del vino, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino.** Contestualmente, la sua applicazione ha **ridotto l'uso di sostanze chimiche,** promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato **prezioso anche nella conservazione dei grappoli,** minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili risultati sono stati ottenuti mediante un **macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento,** con distribuzione tramite un **sistema di ventilazione controllato, garantendo una diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli.** Sono stati installati **sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura,** con regolazioni continue per **ottimizzare l'efficacia del trattamento, nella massima sicurezza degli operatori.** Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una **concentrazione media tale da prevenire lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.**

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo **riscontri sorprendenti. I grappoli trattati con ozono hanno infatti mostrato una notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea** rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una **maggior purezza aromatica e una struttura migliore, con una concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità.** Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile **eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica** che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, **migliorando l'efficienza complessiva della produzione.**

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

L'adozione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare le qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infestazioni e migliorando il prodotto finale.

Bologna, 06/09/2024 | informazione.it - comunicati stampa - agricoltura

I vini passiti rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'appassimento dell'uva è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di processi delicati, poiché minacciato da infestazioni fungine, in particolare della *Botrytis cinerea*, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a risultati molto positivi grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una soluzione efficace per prevenire le infestazioni, garantendo un appassimento più sano e sicuro. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di migliorare la qualità del vino, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha ridotto l'uso di sostanze chimiche, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato prezioso anche nella conservazione dei grappoli, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Sin dai risultati sono stati ottenuti mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate a l'appassimento, con distribuzione tramite un sistema di ventilazione controllato, garantendo una diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli. Sono stati installati sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura, con regolazioni continue per ottimizzare l'efficacia del trattamento, nella massima sicurezza degli operatori. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una concentrazione media tale da prevenire lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.



Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo risultati sorprendenti. I grappoli trattati con ozono hanno infatti mostrato una notevole diminuzione della presenza di *Botrytis cinerea* rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una maggiore purezza aromatica e una struttura migliore, con una concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infestazioni fungine, migliorando l'efficienza complessiva della produzione.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<https://www.3dmet.com>



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici | Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

8 Set 2024 | Comunicati generici

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I **vini passiti** rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'**appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di **processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea**, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, **l'applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a **risultati molto positivi** grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato **una soluzione efficace per prevenire le infezioni**, garantendo un **appassimento più sano e sicuro**. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di **migliorare la qualità del vino**, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha **ridotto l'uso di sostanze chimiche**, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato **prezioso anche nella conservazione dei grappoli**, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili risultati sono stati ottenuti **mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento**, con distribuzione tramite un **sistema di ventilazione controllato**, garantendo una **diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli**. Sono stati installati **sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura**, con regolazioni continue per **ottimizzare l'efficacia del trattamento**, nella **massima sicurezza degli operatori**. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una **concentrazione media** tale da **prevenire lo sviluppo di muffe** senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo **riscontri sorprendenti**. I **grappoli trattati con ozono** hanno infatti mostrato **una notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea** rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una **maggiore purezza aromatica e una struttura migliore**, con una **concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità**. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile **eliminare l'uso di fungicidi**, favorendo un **processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica** che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, **migliorando l'efficienza complessiva della produzione**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾

Si brinda con i vini passiti grazie all'adozione dell'ozono nell'appassimento

by Borderline Agency | 6 Settembre 2024 | in Comunicati stampa | 0 

L'integrazione nel processo da parte di MET Ozone Experts si è rivelata una soluzione innovativa ed efficace per migliorare la qualità del vino e la sostenibilità della produzione, riducendo i rischi di infezioni fungine e migliorando il prodotto finale.

I **vini passiti** rappresentano una categoria importante nelle vendite del vino italiano e l'**appassimento dell'uva** è una pratica vitivinicola essenziale per ottenere una produzione di alta qualità, aumentando la concentrazione zuccherina dei grappoli. Tuttavia si tratta di **processo delicato, poiché minacciato da infezioni fungine, in particolare della Botrytis cinerea**, cosiddetta muffa grigia che può deteriorare la qualità del raccolto.

Recentemente, l'**applicazione di ozono da parte di MET Ozone Experts**, azienda di Bologna operante a livello nazionale e internazionale nell'ambito della tecnologia ozono-applicata, ha portato a **risultati molto positivi** grazie a questo potente agente ossidante e disinfettante che si è dimostrato una **soluzione efficace per prevenire le infezioni**, garantendo un **appassimento più sano e sicuro**. L'adozione dell'ozono ha infatti permesso di **migliorare la qualità del vino**, garantendo che il processo di appassimento avvenga senza contaminazioni fungine, preservando la purezza e le caratteristiche organolettiche del vino. Contestualmente, la sua applicazione ha **ridotto l'uso di sostanze chimiche**, promuovendo un approccio sostenibile dal punto di vista ecologico, limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è dimostrato **prezioso anche nella conservazione dei grappoli**, minimizzando le perdite e lo spreco durante l'appassimento.

Simili **risultati** sono stati ottenuti **mediante un macchinario di generazione di ozono installato nelle aree dedicate all'appassimento**, con distribuzione tramite un **sistema di ventilazione controllato**, garantendo una **diffusione uniforme del gas senza danneggiare i grappoli**. Sono stati installati **sensori avanzati per monitorare in tempo reale i livelli di ozono, umidità e temperatura**, con regolazioni continue per **ottimizzare l'efficacia del trattamento**, nella **massima sicurezza degli operatori**. Durante l'intero processo di appassimento, l'ozono è stato mantenuto a una **concentrazione media** tale da **prevenire** lo sviluppo di muffe senza alterare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Al termine del processo, i grappoli sono stati sottoposti ad analisi per valutare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazione zuccherina e i parametri organolettici, ottenendo **riscontri sorprendenti**. I **grappoli trattati** con ozono hanno infatti mostrato una **notevole diminuzione della presenza di Botrytis cinerea** rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche a livello gusto-olfattivo, i vini prodotti dai grappoli trattati con ozono hanno rivelato una **maggior purezza aromatica e una struttura migliore**, con una **concentrazione zuccherina ottimale per la produzione di vini dolci di alta qualità**. Grazie all'ozono, è stato inoltre possibile **eliminare l'uso di fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologica** che senza trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, **migliorando l'efficienza complessiva della produzione**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

RASSEGNA STAMPA

Quarto trimestre 2024



31 dicembre 2024



MET Srl

Via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
www.o3met.com



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

4° trimestre 2024



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

MET Ozone Expert, azienda bolognese attiva nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha ottenuto risultati eccellenti con un progetto sperimentale di diserbo urbano iniziato come area test a marzo 2022 a Pistoia. La tecnologia utilizza ozono pressurizzato veicolato tramite acqua per eliminare le erbe infestanti, offrendo un'alternativa ecologica ai diserbanti chimici. Dopo sei mesi di sperimentazione in parchi, serre e aree pedonali, si è registrata un rallentamento del 90% delle erbe infestanti, senza residui chimici, garantendo sicurezza per cittadini e animali. I feedback positivi e l'efficienza del metodo hanno spinto l'azienda a valutare un'implementazione permanente e una promozione a livello nazionale ed europeo.

IL SUCCESSO DELL'OZONO PRESSURIZZATO PER IL DISERBO URBANO

L'impiego dell'innovativa tecnologia testata da MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.



Un MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i **risultati di grande successo** ottenuti con il **progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato**, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre **un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.**

Il cuore del progetto è rappresentato da **un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica.** Grazie alle sue proprietà ossidanti, **l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici.** Questa tecnologia si è dimostrata **efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.**

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, **i risultati sono stati straordinari: rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti nelle aree trattate, assenza totale di residui chimici, sicurezza per cittadini e animali domestici, feedback positivo** da parte

degli utilizzatori che ha apprezzato la **pulizia delle aree pubbliche e l'assenza di odori sgradevoli, migliore efficienza operativa** rispetto ai metodi tradizionali, con una **riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo.**

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come **best practice a livello nazionale ed europeo.** Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città.

"Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato **Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert.** *"Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile."*



MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Met Srl - Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) - www.o3met.com



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

MET Srl Ozone Experts, leader nelle tecnologie ozono-applicate, presenta le ultime innovazioni green a due importanti eventi di settore: Ecomondo e Eima International. A Ecomondo, l'azienda espone un sistema per ridurre le emissioni odorigene in discariche e allevamenti tramite nebulizzazione di ozono, creando barriere anti-odore in ambienti industriali. A Eima International, in collaborazione con G.R. Gamberini, presenta un sistema di diserbo biologico per vigneti e frutteti, basato su acqua ozonizzata che elimina infestanti e spore senza chimici, garantendo un'agricoltura più sicura e sostenibile.

DOPPIO APPUNTAMENTO CON L'OZONO

A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle esalazioni odorigene alle applicazioni in campo e in vigneto.

Un novembre decisamente intenso per **MET Srl Ozone Experts**, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori. **A Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, **a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione 8 stand 117** l'azienda bolognese operante a livello internazionale **presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorigene**, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorigene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi che spesso sono fonte di disagio per intere aree.** La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.



Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozone Experts a **Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, **a Bologna dal 6 al 10 novembre**, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, **al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico.** La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta **l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola.** Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema **per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza.** Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar),

per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici.** Questo approccio **non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere, garantendo maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee,** offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente **tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti.**

MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti. Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Met Srl • Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) • www.o3met.com



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Ottobre 2024



INDUSTRIE ALIMENTARI

Data: 15.10.2024 Pag.: 56,57,58



NUTRIZIONE SICUREZZA

La maggior parte del glifosato nei fiumi europei potrebbe non provenire dall'agricoltura

Un nuovo studio condotto dall'Università di Tübingen ha rilevato che la maggior parte del glifosato presente nei fiumi europei potrebbe non derivare principalmente dall'uso agricolo, come si è creduto fino ad ora, ma potrebbe invece provenire da additivi nei detersivi. Il team di ricerca, guidato dalla professoressa Carolin Huhn dell'Istituto di Chimica Fisica e Teorica, ha esaminato una vasta serie di dati raccolti dalle autorità di protezione delle acque in Europa e negli Stati Uniti, pubblicando i risultati sulla rivista *Water Research*.

Il team di ricerca ha analizzato dati di lungo periodo sulle concentrazioni di glifosato nei fiumi, raccogliendo informazioni da circa un centinaio di località in Germania, Francia, Italia, Svezia, Lussemburgo, Regno Unito, Paesi Bassi e Stati Uniti. I dati risalgono fino al 1997. Un elemento chiave dello studio è stato l'osservazione che le concentrazioni di glifosato nei fiumi europei mostravano una forte stagionalità, con picchi estivi e minime invernali. Questa sta-

gionalità è tipica delle sostanze che provengono dagli impianti di trattamento delle acque reflue, piuttosto che dall'agricoltura.

Contrariamente alle aspettative, i picchi di glifosato legati all'attività agricola (come le applicazioni primaverili e autunnali) erano rari. Inoltre, la distribuzione delle concentrazioni di glifosato differiva significativamente da quella di altri erbicidi, suggerendo fonti diverse.

I ricercatori hanno quindi ipotizzato che il glifosato nei fiumi

Fonti inaspettate di glifosato

Tradizionalmente, l'uso del glifosato come erbicida in agricoltura è stato considerato la principale causa della sua presenza nelle acque. Tuttavia, le misure di riduzione del suo utilizzo in Europa non hanno prodotto i risultati attesi, suggerendo che ci potrebbero essere altre fonti significative di questa sostanza. Secondo lo studio, alcuni aminopoli-fosfonati presenti nei detersivi per il bucato potrebbero essere convertiti in glifosato nei fanghi degli impianti di trattamento delle acque reflue.



INDUSTRIE ALIMENTARI

Data: 15.10.2024 Pag.: 56,57,58



potrebbe essere un prodotto di trasformazione degli aminopoli-fosfonati, comunemente utilizzati come additivi nei detergenti per bucato. I test di laboratorio iniziali hanno confermato che il glifosato può formarsi negli impianti di trattamento delle acque reflue da questi composti. Tuttavia, la formazione di glifosato non è stata osservata quando le condizioni erano simulate direttamente nelle lavatrici.

Implicazioni e passi successivi

Questi risultati indicano che le strategie di riduzione basate esclusivamente sulla diminuzione dell'uso agricolo di glifosato potrebbero non essere sufficienti per ridurre la contaminazione delle acque. I ricercatori suggeriscono che le autorità potrebbero dover considerare la regolamentazione degli aminopoli-fosfonati o migliorare i tassi di eliminazione di queste sostanze negli impianti di trattamento delle acque reflue.

La situazione negli Stati Uniti differisce da quella europea: nei fiumi statunitensi, i pattern di concentrazione del glifosato seguono da vicino quelli di altri erbicidi, suggerendo un input prevalentemente agricolo. Ciò è attribuito al minor uso di aminopoli-fosfonati nei detergenti per bucato negli Stati Uniti rispetto all'Europa.

È quindi fondamentale che vengano condotti ulteriori studi indipendenti per verificare queste nuove fonti di glifosato e la necessità di discutere possibili regolamentazioni e miglioramenti nel monitoraggio delle acque superficiali.

Più sicurezza grazie all'ozono nel lavaggio delle insalate

Nel settore della IV gamma, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione dell'uso di agenti chimici sono aspetti cruciali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.

In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360, sviluppato grazie alla collaborazione tra la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), il CFT Group e **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata. L'obiettivo principale del progetto era otti-

mizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo al contempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.

Tra le finalità chiave, figurava il lavaggio con ozono per valutare l'efficacia dell'ozono nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione del biofilm, esaminando la capacità dell'ozono nel



L'impianto realizzato per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua (**MET Ozone Experts**).



INDUSTRIE ALIMENTARI

Data: 15.10.2024 Pag.: 56,57,58



NUTRIZIONE SICUREZZA

rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, verificando la possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio, la concentrazione di ozono in acqua abbia prolungato la shelf-life del prodotto fino a 15 giorni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge.

Il monitoraggio ambientale ha confermato mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori.

In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavag-

gio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'ozono si confermi particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori.

Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del biofilm nelle tubature: il trattamento con ozono ha infatti mostrato buoni risultati nella riduzione del biofilm, in particolare quando combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali.

Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina utilizzata nel progetto, ideata dalla **MET Ozone Experts**, è stata fundamenta-

le per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento.

Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo abbia permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente.

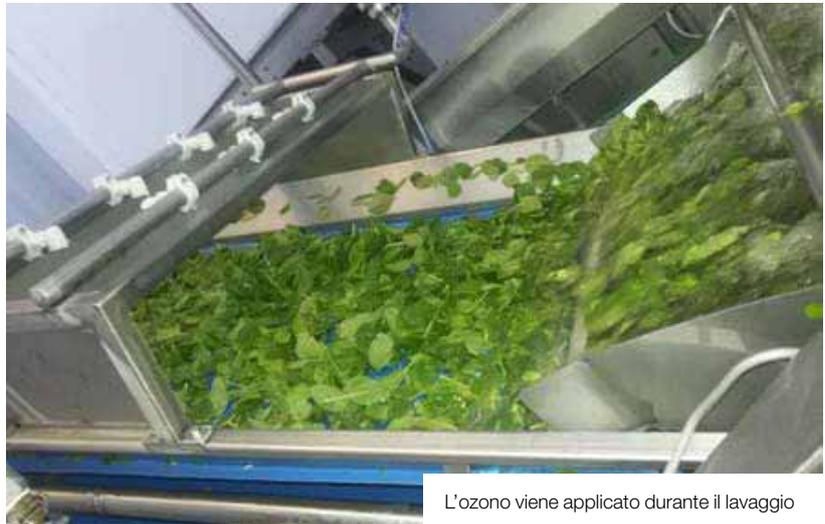




SPECIALE | FILIERA IV GAMMA

4

SPECIALE
filiera IV gamma



L'ozono viene applicato durante il lavaggio

di **Alessandro Piscopiello**

Con l'ozono minori costi e più sicurezza

I risultati del progetto O3 Fresh Cut 360: l'ozono riduce la carica microbica senza residui chimici, migliora la shelf life fino a 15 giorni, elimina il biofilm e consente il riutilizzo delle acque trattate

È di qualche settimana fa la notizia del richiamo di alcuni lotti di buste contenenti insalata iceberg contaminate da *Listeria*. Un fatto che ci ricorda l'importanza di mantenere la conformità igienico-sanitaria dei prodotti di quarta gamma. La filiera controllata della quarta gamma comunque funziona, dato che il richiamo avviene rapidamente e solo nei lotti in cui si è verificato il problema. Nel settore, caratterizzato dalla produzione di insalate fresche pronte al consumo, l'efficienza dei processi di lavaggio e la riduzione

dell'uso di agenti chimici sono aspetti su cui si sta ponendo l'attenzione per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.

Il progetto

In questo contesto si colloca il progetto O3 Fresh Cut 360, sviluppato grazie alla collaborazione tra la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (Ssica), il Cft Group e Met Ozone Experts, azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-

applicata. L'obiettivo principale del progetto, a cui ha partecipato anche un'azienda del settore quarta gamma, interessata a introdurre questa tecnologia nel suo processo produttivo, è stato quello di ottimizzare il processo di lavaggio delle insalate attraverso l'uso dell'ozono, riducendo l'impiego di prodotti chimici convenzionali e garantendo allo stesso tempo la qualità del prodotto e il riciclo delle acque di lavaggio.

Gli obiettivi

Il progetto si poneva diverse finalità. Tra queste, il lavaggio con ozono per valutare la sua efficacia nel ridurre la carica microbica e batterica sulle insalate senza l'utilizzo di altri agenti chimici. Altro focus è stata l'eliminazione del biofilm, esaminando la capacità



FILIERA IV GAMMA | SPECIALE

dell'ozono nel rimuoverlo dalle condotte idriche rispetto ai metodi tradizionali. Altrettanto importante è stato il recupero delle acque, con la verifica della possibilità di riutilizzare le acque di lavaggio trattate con ozono per altri processi aziendali, contribuendo a una maggiore sostenibilità, oltre alla riduzione dei costi di gestione.

I risultati

La misurazione dell'ozono in acqua ha dimostrato come nel processo di lavaggio la concentrazione di ozono in acqua abbia prolungato la shelf life del prodotto fino a 15 giorni. Secondo i risultati dello studio le proprietà organolettiche sono rimaste intatte e al quindicesimo giorno la carica batterica risultava al di sotto del 50% dei valori di sicurezza di legge. Il monitoraggio ambientale ha confermato

mediante test che l'utilizzo dell'ozono non ha alterato i limiti di sicurezza stabiliti dalle normative, assicurando condizioni di lavoro sicure per gli operatori. In merito al lavaggio dei prodotti, i test microbiologici hanno confrontato tre metodi di lavaggio (solo ozono, acido peracetico, combinazione dei due), evidenziando come l'ozono si conferma particolarmente efficace nel ridurre la carica microbica senza lasciare residui, sebbene la combinazione con acido peracetico abbia raggiunto i risultati migliori. «L'ozono è efficace perché sviluppa un'azione di iperossidazione su batteri, funghi e virus, ed eventuali residui sia chimici che organici, inertizzandoli», ha spiegato **Federico Ponti**, titolare dell'azienda. Determinante si è rivelata anche l'eliminazione del bio-



Federico Ponti, titolare di Met Ozone Experts

film nelle tubature, in particolare con ozono combinato con acido peracetico, superando l'efficacia dei metodi tradizionali. Nel recupero delle acque di lavaggio, le analisi chimiche e microbiologiche sulle acque trattate con ozono hanno confermato il rispetto dei parametri di legge per la potabilità, aprendo la strada al loro riutilizzo in altri processi industriali, riducendo così il consumo di risorse idriche e i relativi costi gestionali.

La macchina

Nel progetto è stata utilizzata una mac-

china progettata dalla Met Ozone Experts per monitorare e ottimizzare l'utilizzo dell'ozono nell'acqua. Questo dispositivo ha permesso di analizzare in tempo reale la qualità dell'acqua e dosare con precisione la quantità di ozono necessaria per garantire l'efficacia del trattamento. Grazie ai dati ottenuti è stato possibile dimostrare come l'integrazione dell'ozono nel processo produttivo ha permesso all'azienda di ridurre l'uso di agenti chimici convenzionali, diminuendo l'impatto ambientale e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla possibilità di riciclare le acque di lavaggio, si è registrato un abbattimento del consumo di risorse idriche, contribuendo a rendere il sistema produttivo più sostenibile. Inoltre, l'adozione di queste tecnologie innovative ha avuto un impatto positivo sull'immagine aziendale, rafforzando la reputazione dell'azienda come leader nell'adozione di pratiche ecologiche e rispettose dell'ambiente, dato che attualmente si usano in genere prodotti chimici, più o meno residuali, ma che, oltre a restare sul prodotto, impediscono il riutilizzo dell'acqua. ●



Il macchinario sviluppato dal progetto



TESTATE ONLINE

Ottobre 2024

OCM ortofrutta a cura di RI.Nova

Ortaggi a foglia e frigoconservazione, il valore aggiunto dell'ozono

Allungare la conservazione e la qualità dei prodotti alimentari è tra gli obiettivi principali di ogni filiera, in primis nel settore ortofrutticolo. Con una gestione ottimale della conservazione, le ricadute positive sarebbero molteplici, come una migliore gestione dei picchi di produzione e una riduzione degli scarti, fattori che portano direttamente a un aumento della sostenibilità sia ambientale che economica.

Tra i prodotti che necessitano di particolare attenzione nella fase di conservazione ci sono gli ortaggi a foglia destinati alla trasformazione in prodotti di IV gamma: per rallentare lo scadimento qualitativo, si è studiata la loro frigoconservazione in regime di ozono gassoso.



A sinistra, lattughino senza trattamento; a destra trattato con ozono

Obiettivo progetto – AOP GRUPPO VI.VA.

Il progetto di ricerca è stato presentato da AOP Gruppo VI.VA. nell'ambito del proprio Programma Operativo 2024 - Reg. 2021/2115 e successive normative attuative, Obiettivo di Ricerca e Sviluppo – che ha dato corso a un corposo programma di ricerca finalizzato a perseguire in maniera specifica e concreta gli obiettivi di sostenibilità e competitività delle OP associate, affinché gli stessi non rappresentino solamente degli enunciati teorici, ma si traducano in azioni concrete di sviluppo e miglioramento da trasferire alle aziende agricole associate.

Le attività di ricerca e sviluppo proposte all'interno del Progetto del titolo "Innovazione delle tecniche culturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci AOP gruppo VI.VA. - *Aerazione Ricerca Viva*", composto da 11 sotto-progetti, sono indispensabili per affrontare le sfide attuali del settore ortofrutticolo. In un contesto caratterizzato da difficoltà crescenti, dove il cambiamento climatico e il bisogno di limitare l'uso di mezzi tecnici costituiscono elementi di scenari imprescindibili, l'innovazione diventa una leva fondamentale per migliorare la qualità dei prodotti e garantire la sicurezza del consumatore, adottando pratiche sostenibili.

Uno degli obiettivi che intende perseguire AOP Gruppo VI.VA. con il progetto, è la necessità di individuare tecniche e materiali più idonei, atti a immettere sul mercato prodotti ortofrutticoli in grado di soddisfare i requisiti dei consumatori relativamente alla qualità, conservabilità e sostenibilità ambientale.

A seguire si illustra il sotto-progetto OSD_07 "Frigoconservazione con ozono di ortaggi a foglia destinati alla trasformazione in prodotti di IV gamma: le ricadute sul processo produttivo", che vede la partecipazione delle OP OrtoRomi, del Ciri Agro e dell'azienda MET.



A sinistra, radicchio senza trattamento; a destra trattato con ozono

Le prove si svolgeranno all'interno di una cella frigo di circa 190 metri quadrati ubicata nello stabilimento OrtoRomi di Villanova di Camposampiero (PD). I dettagli del progetto sono riportati a seguire.

Focus attività previste

Il progetto prevede tre anni di test e le specie oggetto della sperimentazione saranno cinque cultivar: tre cultivar "adulte" (radicchio pan di zucchero, radicchio variegato, radicchio rosso) e due cultivar "baby" (lattughino e rucola). In ogni cella verranno svolti tre cicli di frigoconservazione per le cultivar adulte e quattro cicli di frigoconservazione per le cultivar baby durante l'anno. Il sistema messo a disposizione dalla società MET e applicato alla cella prototipale è composto da un generatore di ozono: si andrà a simulare il raffreddamento disomogeneo del prodotto e la diversa efficacia del trattamento con ozono.

Risultati attesi

Fra i principali risultati attesi dal progetto ci sono un prolungamento del periodo di conservazione refrigerata delle insalate baby e un prolungamento della qualità iniziale delle insalate "adulte" durante la refrigerazione. Per le insalate baby il periodo di conservazione si allungherà dagli attuali 1/2 giorni ai 7/10 giorni in regime di refrigerazione per destinarlo al confezionamento.

Per le insalate "adulte" il prolungamento della qualità iniziale, determinata da un rallentamento dei fenomeni degradativi, porterà a consistenti benefici nelle successive fasi di lavorazione del prodotto, in termini di riduzione degli scarti di lavorazione, aumento della produttività del personale coinvolto e della qualità e stabilità dei prodotti di quarta gamma ottenuti. L'efficacia dei trattamenti sarà valutata considerando l'analisi della percentuale di scarto; l'analisi dell'impatto dei trattamenti sulla riduzione dei tempi di lavorazione per la pulizia e cernita delle materie prime in prodotti di IV gamma; l'analisi chimico-fisica e merceologica; la qualità visiva in camera oscura con sistema di visione computerizzata (CVS); le analisi microbiologiche sui prodotti tal quali e sui prodotti trattati con ozono; l'elaborazione dei dati.

I soggetti coinvolti nel progetto

Il sotto-progetto sarà svolto in collaborazione con l'Op OrtoRomi, Ciri Agro e MET srl.

OrtoRomi è una Società Cooperativa Agricola, nata nel 1996 dal sogno di due imprenditori agricoli - Elio Pelosin e Rino Bovo - esperti nella coltivazione di prodotti ortofrutticoli. In pochi anni, l'alta qualità e l'alto livello di servizio dei prodotti sono stati riconosciuti e premiati dal mercato: con un fatturato che supera i 100 milioni di euro (2020), oggi OrtoRomi è uno dei primari player italiani nel mercato delle insalate di qualità già lavate, delle zuppe e dei piatti pronti, e degli estratti freschi di frutta e verdura. Sotto l'esperta guida del management aziendale, la cooperativa unisce 10 soci e dispone di 2 stabilimenti di produzione all'avanguardia, uno a Borgoricco in provincia di Padova ed uno a Bellizzi in provincia di Salerno che lavorano le materie prime



I soggetti coinvolti nel progetto

Il sotto-progetto sarà svolto in collaborazione con l'Op OrtoRomì, CIRI Agro e MET srl.

OrtoRomì è una Società Cooperativa Agricola, nata nel 1996 dal sogno di due imprenditori agricoli - Elio Pelosin e Rino Bovo - esperti nella coltivazione di prodotti ortofrutticoli. In pochi anni, l'alta qualità e l'alto livello di servizio dei prodotti sono stati riconosciuti e premiati dal mercato: con un fatturato che supera i 100 milioni di euro (2020), oggi OrtoRomì è uno dei primari player italiani nel mercato delle insalate di qualità già lavate, delle zuppe e dei piatti pronti, e degli estratti freschi di frutta e verdura. Sotto l'esperta guida del management aziendale, la cooperativa unisce 10 soci e dispone di 2 stabilimenti di produzione all'avanguardia, uno a Bogoricco in provincia di Padova ed uno a Bellizzi in provincia di Salerno che lavorano le materie prime conferite dalle 49 aziende agricole presenti su tutto il territorio nazionale. Si avvale della collaborazione di circa 700 persone e l'intera filiera coinvolta impegna circa 1100 lavoratori.



A sinistra, rucola senza trattamento, a destra trattata con ozono

Il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI-AGRO) dell'Università di Bologna svolge e coordina attività di ricerca e formazione professionale, rivolte a potenziare i rapporti con l'industria e operare il trasferimento tecnologico per rispondere alle esigenze del settore agrifood.

MET srl è un'azienda italiana specializzata nella progettazione, produzione e vendita di apparecchiature generatrici di ozono. Fondata con l'obiettivo di sfruttare le competenze di natura meccanica, informatica e fisica, MET srl ha oltre 40 anni di esperienza nel settore elettronico.

Ri.Nova è responsabile del coordinamento dell'attività di ricerca e realizza anche le attività di divulgazione.

Iniziativa realizzata nell'ambito dei progetti di ricerca presentati da AOP Gruppo VIVA nel Programma Operativo Pluriennale 2023-2029 "INNOVAZIONE DELLE TECNICHE COLTURALI E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DEI SOCI AOP GRUPPO VIVA. - ACRONIMO RICERCA VIVA", Reg.2021/2115 e successive normative attuative - Sotto-progetto n.07 "FRIGOCONSERVAZIONE CON OZONO DI ORTAGGI A FOGLIA DESTINATI ALLA TRASFORMAZIONE IN PRODOTTI DI IV GAMMA: LE RICADUTE SUL PROCESSO PRODUTTIVO".

Data di pubblicazione: mar 15 ott 2024
© FreshPlaza.it



MET Ozone Experts, doppio appuntamento con l'ozono

📅 29/10/2024



La tecnologia ozono-applicata di MET Ozone Experts



Ascolta questo articolo ora...



Un novembre decisamente intenso per **MET Ozone Experts**, punto di riferimento nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori.

A **Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione B stand 117 l'azienda bolognese operante a livello internazionale presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorogene, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. "Grazie all'impiego dell'ozono è possibile abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorogene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miiasmi che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori", dichiarano dall'azienda.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Ozone Experts a **Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, a Bologna dal 6 al 10 novembre, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico. "La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza", evidenziano da MET Ozone Experts. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici. Questo approccio non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere, garantendo maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti.



ARTICLE MARKETING

Ottobre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COMUNICATI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CONTATTACI](#) [LOGOUT](#)

Doppio appuntamento con l'ozono

Posted on 1 Novembre 2024 by Borderline Agency

A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle esalazioni odorogene alle applicazioni in campo e in vigneto.

Un novembre decisamente intenso per **MET Srl Ozone Experts**, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori. **A Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, **a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione 8 stand 117** l'azienda bolognese operante a livello internazionale **presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorogene**, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorogene nelle discariche, ma anche negli allevamenti**. Una **riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi** che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozono Experts **a Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, **a Bologna dal 6 al 10 novembre**, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, **al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico**. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta **l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola**. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema **per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza**. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici**. Questo approccio **non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere**, garantendo **maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee**, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente **tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: Home » Weblog » Fiere e Sagre, Viste » Blog article: Doppio appuntamento con l'ozono | Comunicati stampa

Doppio appuntamento con l'ozono

1 Novembre 2024 da [Borderline Agency](#)

A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozono Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle emissioni odorigene alle applicazioni in campo e in vigneto.

Un novembre decisamente intenso per **MET Srl Ozono Experts**, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori. **A Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, **a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione 8 stand 117** l'azienda bolognese operante a livello internazionale **presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorigene**, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle emissioni odorigene nelle discariche, ma anche negli allevamenti**. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la **neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi** che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m² contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di **MET Srl Ozono Experts a Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, **a Bologna dal 6 al 10 novembre**, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, **al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico**. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta l'**innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola**. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema **per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza**. Il nuovo macchinario utilizza acque ozonizzate, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici**. Questo approccio non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere, garantendo **maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee**, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente **tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti**.

www.o3met.com

MET Ozono Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Doppio appuntamento con l'ozono

1 Novembre 2024 di BorderlineAgency

A Ecomondo ed Elma International MET Srl Ozono Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle esalazioni odorogene alle applicazioni in campo e in vigneto.

Un novembre decisamente intenso per **MET Srl Ozono Experts**, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli

ultimi risultati ottenuti in diversi settori. **A Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, **a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione 8 stand 117** l'azienda bolognese operante a livello internazionale **presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorogene**, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorogene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi** che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozono Experts a **Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, **a Bologna dal 6 al 10 novembre**, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, **al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico**. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta **l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola**. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema **per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza**. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici**. Questo approccio **non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere**, garantendo **maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee**, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente **tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti**.

www.o3met.com

MET Ozono Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Doppio appuntamento con l'ozono

Pubblicata da: [Borderline](#)



A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle esalazioni odorigene alle applicazioni in campo e in vigneto.

Un novembre decisamente intenso per **MET Srl Ozone Experts**, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori. **A Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, **a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione 8 stand 117** l'azienda bolognese operante a livello internazionale **presenterà il**

sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorigene, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorigene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi** che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozone Experts **a Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, **a Bologna dal 6 al 10 novembre**, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, **al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico**. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta **l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola**. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema **per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza**. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici. Questo approccio non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere, garantendo maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee**, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Doppio appuntamento con l'ozono

A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozono Experts presenta le ultime innovazioni nel campo della tecnologia green, ispirata dal feedback delle evoluzioni e delle applicazioni in campo e in negozio.

Bologna, 03/11/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Un novembre decisamente intenso per MET Srl Ozono Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori. A Ecomondo, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, a Rimini dal 5 al 8 novembre, al Padiglione B stand 117 l'azienda bolognese operante a livello internazionale presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorogene, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorogene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei malanni che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m² contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozono Experts a Eima International, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, a Bologna dal 6 al 10 novembre, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutti e vitivinicola. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza. Il nuovo macchinario utilizza acqua ossigenata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici. Questo approccio non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere, garantendo maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.



Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti.

MET Ozono Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.o3met.com>

Ufficio Stampa

Marta Barzani



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Doppio appuntamento con l'ozono

Doppio appuntamento con l'ozono

1 Nov 2024 | Comunicati generici | Fiere ed Eventi

A Ecomondo ed Elma International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle esalazioni odorigene alle applicazioni in campo e in vigneto.

Un novembre decisamente intenso per **MET Srl Ozone Experts**, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori. A **Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, a **Rimini dal 5 all'8 novembre**, al **Padiglione 8 stand 117** l'azienda bolognese operante a livello internazionale **presterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorigene**, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorigene nelle discariche, ma anche negli allevamenti**. Una **riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi** che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m² contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di **MET Srl Ozono Experts a Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, a **Bologna dal 6 al 10 novembre**, dove in collaborazione con **G.R. Gamberini**, al **Padiglione 37 stand B116** sarà esposta **l'attrezzatura da diserbo biologico**. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta **l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola**. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema **per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza**. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici**. Questo approccio **non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere**, garantendo maggiore **sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee**, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente **tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾ •

Doppio appuntamento con l'ozono

by Dondofina Agency | 1 Novembre 2024 | In Comunicati stampa | 0 00 |

A.Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle esalazioni odorigene alle applicazioni in campo e in vigneto.

Un novembre decisamente intenso per **MET Srl Ozone Experts**, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori. **A Ecomondo**, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, **a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione 8 stand 117** l'azienda bolognese operante a livello internazionale **presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorigene**, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorigene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi** che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozone Experts **a Eima International**, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, **a Bologna dal 6 al 10 novembre**, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, **al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico**. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta **l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola**. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema **per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza**. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici**. Questo approccio **non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere**, garantendo **maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee**, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente **tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti**.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



CERCA NEL SITO:

EVENTI

COMUNICATO STAMPA

Doppio appuntamento con l'ozono

04/11/24 **Emilia Romagna (Bologna)**

di **Matteo Barbani**

A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green, spaziando dall'abbattimento delle esalazioni odorogene alle applicazioni in campo e in vigneta. Dal 5 all'8 novembre.



Un novembre decisamente intenso per MET Srl Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori.

A Ecomondo, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, a Rimini dal 5 all'8 novembre, al Padiglione 8 stand 117 l'azienda

bolognese operante a livello internazionale presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorogene, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative.

Grazie all'impiego dell'ozono è possibile abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorogene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozone Experts a Eima International, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, a Bologna dal 6 al 10 novembre, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola. Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici. Questo approccio non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere, garantendo maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti.

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.o3met.com>



TESTATE ONLINE

Novembre 2024

05 Novembre 2024 Imprese Lanci prodotto

A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green

L'ozono al servizio dell'ambiente; MET Ozone Experts presenta a Ecomondo e EIMA le ultime novità per ridurre l'impatto ambientale e promuovere un'agricoltura biologica.

Comunicato stampa



2' di lettura Ascolta la versione audio dell'articolo

Un novembre decisamente intenso per MET Srl Ozone Experts, azienda che opera nel settore della tecnologia ozono-applicata che presenta le ultime novità nell'ambito delle tecnologie green, portando in stand gli ultimi risultati ottenuti in diversi settori.

A Ecomondo, l'evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare, a Rimini dal 5 all'8 novembre 2024, al Padiglione 8 stand 117 l'azienda bolognese operante a livello internazionale presenterà il sistema dedicato all'eliminazione delle emissioni odorogene, esponendo un prototipo già utilizzato per le prove dimostrative. Grazie all'impiego dell'ozono è possibile **abbattere notevolmente l'impatto delle esalazioni odorogene nelle discariche, ma anche negli allevamenti. Una riduzione dell'impatto ambientale e della vivibilità dei luoghi con la neutralizzazione dei fattori alla base dei miasmi** che spesso sono fonte di disagio per intere aree. La soluzione, applicata tramite nebulizzazione ad alta pressione, è stata testata con successo in un capannone di 30.000 m³ contenente fanghi industriali, creando una barriera che ha ridotto significativamente la fuoriuscita di odori.

Altrettanto significativa è la presenza di MET Srl Ozone Experts a Eima International, l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio, la fiera della meccanizzazione agricola, a Bologna dal 6 al 10 novembre 2024, dove in collaborazione con G.R. Gamberini, al Padiglione 37 stand B116 sarà esposta l'attrezzatura da diserbo biologico. La formula per un diserbo al 100% bio rappresenta l'innovativa soluzione per la filiera ortofrutticola e vitivinicola.

Grazie al potere dell'ozono è stato infatti brevettato un nuovo sistema per portare l'agricoltura a un nuovo livello di sostenibilità e sicurezza. Il nuovo macchinario utilizza acqua ozonizzata, spruzzata tramite ugelli ad alta pressione (80-1000 bar), per **eliminare erbe infestanti, funghi, insetti e spore dai vigneti e frutteti senza l'uso di chimici.** Questo approccio non lascia residui nel terreno, nei filari o nelle falde acquifere, garantendo maggiore sostenibilità, sicurezza e conformità alle normative europee, offrendo così una soluzione innovativa ed ecologica all'agricoltura.

Una presenza fieristica significativa, quella dell'azienda bolognese che conferma come la richiesta di soluzioni innovative green sia sempre più avvertita non solo dal mondo agricolo, vitivinicolo ma anche zootecnico e come ci siano attualmente tecnologie in grado di rispondere in maniera efficace, dal punto ambientale, ma anche sotto il profilo della sostenibilità economica e del rientro degli investimenti.

Altre notizie su: [MET Ozone Experts](#)

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Post di Rassegna Business



Rassegna Business

4.154 follower
7 min



L'ozono al servizio dell'ambiente: MET Ozone Experts presenta a Ecomondo e EIMA le ultime novità per ridurre l'impatto ambientale e promuovere un'agricoltura biologica.

[#business](#) [#imprese](#) [#futuro](#) [#energia](#) [#sostenibilità](#) [#italia](#) [#pmi](#)



A Ecomondo ed Eima International MET Srl Ozone Experts presenta le ultime innovazioni nell'ambito della tecnologia green

rassegnabusiness.news



Consiglia



Commenta



Condividi



ARTICLE MARKETING

Novembre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COMUNICATI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CONTATTACI](#) [LOGOUT](#)

Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

Posted on 7 Novembre 2024 by Borderline Agency

L'impiego dell'innovativa tecnologia testata da MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.

MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i **risultati di grande successo** ottenuti con il **progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato**, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre **un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.**

Il cuore del progetto è rappresentato da **un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica.** Grazie alle sue proprietà ossidanti, **l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici.** Questa tecnologia si è dimostrata **efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.**

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, **i risultati sono stati straordinari: rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti nelle aree trattate, assenza totale di residui chimici, sicurezza per cittadini e animali domestici, feedback positivo** da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la **pulizia delle aree pubbliche e l'assenza di odori sgradevoli, migliore efficienza operativa** rispetto ai metodi tradizionali, con una **riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo.**

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come **best practice a livello nazionale ed europeo.** Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città.

"Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert. "Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile".

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Varie » Blog article: Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano | Comunicati stampa

Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

7 Novembre 2024 da Borderline Agency

L'impiego dell'innovativa tecnologia testata da MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.

MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i **risultati di grande successo** ottenuti con il **progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato**, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2021 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre un'**alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.**

Il cuore del progetto è rappresentato da un **sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica.** Grazie alle sue proprietà ossidanti, l'ozono **attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici.** Questa tecnologia si è dimostrata **efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.**

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, **i risultati sono stati straordinari: rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti nelle aree trattate, assenza totale di residui chimici, sicurezza per cittadini e animali domestici, feedback positivo da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la pulizia delle aree pubbliche e l'assenza di odori sgradevoli, migliore efficienza operativa rispetto ai metodi tradizionali, con una riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo.**

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come **best practice a livello nazionale ed europeo.** Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nella città.

"Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato **Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert.** "Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile".

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



COMUNICATI.eu Home

Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

7 Novembre 2024 di BorderlineAgency

L'impiego dell'innovativa tecnologia testata da MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.

MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i **risultati di grande successo** ottenuti con il **progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato**, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.

Il cuore del progetto è rappresentato da un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica. Grazie alle sue proprietà ossidanti, l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici. Questa tecnologia si è dimostrata efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, i risultati sono stati straordinari: **rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti** nelle aree trattate, **assenza totale di residui chimici**, **sicurezza per cittadini e animali domestici**, **feedback positivo** da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la **pulizia delle aree pubbliche** e l'**assenza di odori sgradevoli**, **migliore efficienza operativa** rispetto ai metodi tradizionali, con una **riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo**.

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come **best practice a livello nazionale ed europeo**. Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città.

"Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato **Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert**. *"Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile"*.

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

Pubblicata da: **Borderline**



L'impiego dell'innovativa tecnologia testata da MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.

MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i **risultati di grande successo ottenuti con il progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato**, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre **un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.**

Il cuore del progetto è rappresentato da **un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti**

recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica. Grazie alle sue proprietà ossidanti, l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici. Questa tecnologia si è dimostrata **efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.**

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, **i risultati sono stati straordinari: rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti nelle aree trattate, assenza totale di residui chimici, sicurezza per cittadini e animali domestici, feedback positivo** da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la **pulizia delle aree pubbliche e l'assenza di odori sgradevoli, migliore efficienza operativa** rispetto ai metodi tradizionali, con una **riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo.**

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come **best practice a livello nazionale ed europeo.** Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città. "Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato **Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert.** [1]"Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile".[1]

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

L'impiego dell'innovativa tecnologia restata alla MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.

Bologna, 07/11/2024 (Informazione.it - comunicati stampa - agricoltura)

MET Ozone Experts, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i risultati di grande successo ottenuti con il progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.

Il cuore del progetto è rappresentato da un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fetossidica. Grazie alle sue proprietà ossidanti, l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici. Questa tecnologia si è dimostrata efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, i risultati sono stati straordinari: rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti nelle aree trattate, assenza totale di residui chimici, sicurezza per cittadini e animali domestici, feedback positivo da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la pulizia delle aree pubbliche e l'assenza di odori sgradevoli, migliore efficienza operativa rispetto ai metodi tradizionali, con una riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo.



Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Experts sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come best practice a livello nazionale ed europeo. Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città.

"Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Experts. "Siamo entusiasti di poter contribuire a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile".

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici | Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

7 Nov 2024 | Comunicati generici

L'impiego dell'innovativa tecnologia testata da MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.

MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i risultati di grande successo ottenuti con il progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.

Il cuore del progetto è rappresentato da un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica. Grazie alle sue proprietà ossidanti, l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici. Questa tecnologia si è dimostrata efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, i risultati sono stati straordinari: **rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti** nelle aree trattate, **assenza totale di residui chimici**, **sicurezza per cittadini e animali domestici**, **feedback positivo** da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la **pulizia delle aree pubbliche** e l'**assenza di odori sgradevoli**, **migliore efficienza operativa** rispetto ai metodi tradizionali, con una **riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo**.

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come **best practice a livello nazionale ed europeo**. Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città.

"Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert. "Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile".

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

by Borderline Agency | 7 Novembre 2024 | in Comunicati stampa | 0

L'impiego dell'innovativa tecnologia testata da MET Ozone Experts si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.

MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i **risultati di grande successo** ottenuti **con il progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato**, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre **un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.**

Il cuore del progetto è rappresentato da **un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica.** Grazie alle sue proprietà ossidanti, **l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici.** Questa tecnologia si è dimostrata **efficace su una vasta gamma di erbe infestanti, anche in aree difficili come marciapiedi e bordi stradali.**

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, **i risultati sono stati straordinari: rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti** nelle aree trattate, **assenza totale di residui chimici, sicurezza per cittadini e animali domestici, feedback positivo** da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la **pulizia delle aree pubbliche e l'assenza di odori sgradevoli, migliore efficienza operativa** rispetto ai metodi tradizionali, con una **riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo.**

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come **best practice a livello nazionale ed europeo.** Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città.

*"Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane", ha commentato **Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert.** "Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile".*

www.o3met.com

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanitizzanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.



COMUNICATI-STAMPA.NET

Le informazioni in autoedizione

AZIENDALI

Il successo dell'ozono pressurizzato per il diserbo urbano

08/11/24 Emilia Romagna (Bologna)

di Matteo Barbieri

L'impiego dell'ozono pressurizzato (sviluppato da MET Ozone Expert) si è dimostrato efficace nella riduzione delle erbe infestanti oltre che con un impatto positivo sull'ambiente e sulla salute pubblica. Una best practice adottabile in tutte le città italiane ed europee.



MET Ozone Expert, azienda di Bologna operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, annuncia i risultati di grande successo ottenuti con il progetto sperimentale di diserbo urbano mediante ozono pressurizzato, un'iniziativa innovativa avviata come area test a marzo 2022 e conclusa con esiti estremamente positivi. La tecnologia, sviluppata internamente, offre un'alternativa ecologica ed efficiente ai metodi tradizionali di controllo delle erbe infestanti in ambito urbano, garantendo allo stesso tempo la sicurezza ambientale e il benessere della popolazione.

Il cuore del progetto è rappresentato da

un sistema che utilizza l'ozono pressurizzato, veicolato tramite acqua, per trattare le piante infestanti recidendole e agendo direttamente sulle radici svolgendo un'azione fitotossica. Grazie alle sue proprietà ossidanti, l'ozono attacca direttamente le radici delle piante, eliminando la necessità di prodotti chimici dannosi per l'ambiente e senza lasciare residui tossici.

Dopo sei mesi di utilizzo in parchi e aree pedonali, i risultati sono stati straordinari: rallentamento del 90% della crescita delle erbe infestanti nelle aree trattate, assenza totale di residui chimici, sicurezza per cittadini e animali domestici, feedback positivo da parte degli utilizzatori che ha apprezzato la pulizia delle aree pubbliche e l'assenza di odori sgradevoli, migliore efficienza operativa rispetto ai metodi tradizionali, con una riduzione del tempo necessario per le operazioni di diserbo.

Alla luce dei risultati positivi, MET Ozone Expert sta valutando di implementare la tecnologia in modo permanente e di promuoverla come best practice a livello nazionale ed europeo. Il progetto conferma l'importanza di soluzioni sostenibili per una gestione urbana che miri alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento della qualità della vita nelle città.

«Questo progetto rappresenta un passo significativo verso un futuro più verde e sostenibile per le città italiane – ha commentato Federico Ponti, Presidente di MET Ozone Expert – Siamo entusiasti di poter continuare a sviluppare e implementare soluzioni che migliorano la gestione delle nostre aree urbane in modo sicuro ed ecocompatibile».

MET Ozone Experts è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medico a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanificanti e deodorizzanti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

<https://www.o3met.com>



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Dicembre 2024

INDUSTRIE DELLE BEVANDE

Migliorare la qualità del vino passito e la sostenibilità della sua produzione

I vini passiti rappresentano una componente significativa delle vendite di vino italiano, con l'appassimento delle uve che gioca un ruolo cruciale nell'aumento della concentrazione zuccherina nei grappoli. Tuttavia, questo processo è delicato e vulnerabile alle infezioni fungine, in particolare alla *Botrytis cinerea*, nota come muffa grigia, che può compromettere la qualità del raccolto.

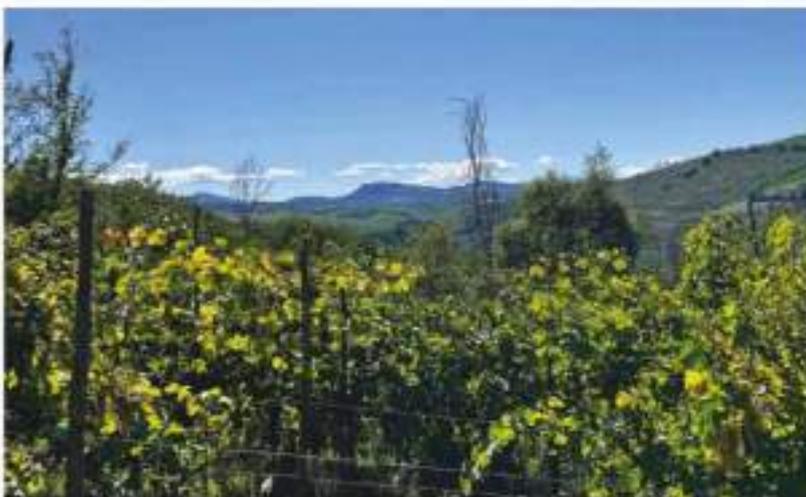
Recentemente, **MET Ozone Experts**, un'azienda bolognese, ha introdotto l'uso dell'ozono con risultati promettenti. Questo agente ossidante e disinfettante si è dimostrato un'efficace soluzione per prevenire le infezioni, garantendo un appassimento più sicuro e sano. L'adozione dell'ozono ha migliorato la qualità del vino, permettendo un appassimento libero da contaminazioni fungine e preservando la purezza e le caratteristiche sensoriali del prodotto. Inoltre, l'uso dell'ozono

Improving the quality of passito wine and the sustainability of its production

Raisin wines represent a significant component of Italian wine sales, with grape drying playing a crucial role in increasing the sugar concentration in the grapes. However, this process is delicate and vulnerable to fungal infections, particularly *Botrytis cinerea*, known as gray mold, which can compromise the quality of the harvest.

Recently, **MET Ozone Experts**, a Bologna-based company, introduced the use of ozone with promising results. This oxidizing and disinfecting agent has proven to be an effective solution for preventing infection, ensuring safer and healthier wilting. The adoption of ozone has improved the quality of the wine, allowing a drying process free from fungal contamination and preserving the purity and sensory characteristics of the product. In addition, the use of ozone has reduced the need for chemicals, promoting a more sustainable ecological approach and limiting dependence on chemicals. Ozone also proved valuable in cluster storage, reducing losses and waste during the drying process.

Ozone was evenly distributed to the withering areas through a special machine supported by a controlled ventilation system. Advanced sensors constantly monitored ozone levels, humidity and temperature, allowing real-time adjustments to optimize treatment effectiveness while ensuring operator safety. Throughout the process, ozone was



ha ridotto la necessità di sostanze chimiche, promuovendo un approccio ecologico più sostenibile e limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è rivelato prezioso anche nella conservazione dei grappoli, riducendo le perdite e lo spreco durante il processo di appassimento.

L'ozono è stato distribuito uniformemente nelle aree di appassimento attraverso un macchinario apposito, supportato da un sistema di ventilazione controllato. Sensori avanzati monitoravano costantemente i livelli di ozono, l'umidità e la temperatura,



maintained at a concentration to prevent mold development without compromising the sensory qualities of the grapes. At the end of the drying process, the bunches were analyzed for fungal contamination, sugar concentration and organoleptic parameters: the ozone-treated bunches showed a significant reduction in Botrytis cinerea compared to the untreated samples, confirming the effectiveness of the treatment. Also, from the taste-olfactory point of view, wines produced from ozone-treated grapes revealed greater aromatic purity and better structure, with ideal sugar concentration to produce high-quality sweet wines. Using ozone, fungicides could be eliminated, promoting a more sustainable and environmentally friendly winemaking process. The absence of chemical treatments has prolonged cluster preservation, reducing losses due to rot and fungal infections, and improving overall production efficiency.

consentendo regolazioni in tempo reale per ottimizzare l'efficacia del trattamento, garantendo al contempo la sicurezza degli operatori. Durante tutto il processo, l'ozono è stato mantenuto a una concentrazione tale da prevenire

lo sviluppo di muffe senza compromettere le qualità sensoriali dell'uva.

Al termine dell'appassimento, i grappoli sono stati analizzati per verificare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazio-

ne zuccherina e i parametri organolettici: i grappoli trattati con ozono hanno mostrato una significativa riduzione della *Botrytis cinerea* rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche dal punto di vista gusto-olfattivo, i vini prodotti da uve trattate con ozono hanno rivelato una maggiore purezza aromatica e una struttura migliore, con una concentrazione zuccherina ideale per la produzione di vini dolci di alta qualità.

Grazie all'uso dell'ozono, è stato possibile eliminare i fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologico. L'assenza di trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, e migliorando l'efficienza complessiva della produzione.



macchine

L'ozono per abbattere i cattivi odori

Diverse tecnologie sono state utilizzate per ridurre le esalazioni odorigene negli ambienti industriali. Tuttavia, per quanto efficaci, presentano limitazioni, come costi elevati e manutenzione complessa. Qui entrano in gioco l'innovazione e l'esperienza di **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna che opera a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, con una soluzione avanzata che combina l'ozono con la tecnologia di nebulizzazione ad alta pressione, per ottimizzare l'eliminazione degli odori negli ambienti industriali, permettendo una diffusione uniforme del gas, migliorando l'efficacia del trattamento e garantendo un ambiente di lavoro più salubre e conforme alle normative.

Questo gas naturale (O_3) è un potente ossidante nei confronti delle molecole odorigene, che trasforma in composti inoffensivi attraverso un processo chimico che distrugge gli odori alla fonte,

garantendo un'aria più pulita. Basta avvalersi di sistemi di generazione di ozono che producono questo gas naturale *in loco* e lo diffondono negli ambienti industriali, assicurando un trattamento continuo e capillare.

L'ozono può anche essere iniettato nei sistemi di ventilazione per trattare l'aria e rimuovere gli odori in modo efficace, piuttosto che utilizzato per trattare le acque reflue industriali, riducendo gli odori derivanti dai processi di lavorazione. Tanti i vantaggi dell'ozono, a partire dal fatto che si decompone naturalmente in ossigeno, senza lasciare residui chimici dannosi, per cui rappresenta una soluzione verde e sostenibile. Inoltre, l'ozono agisce rapidamente, riducendo gli odori in modo efficace e immediato e può essere utilizzato in vari settori industriali, come discariche, macelli e impianti di trattamento delle acque, offrendo una soluzione versatile e adattabile.



Esalazioni di ozono per abbattere i cattivi odori nella filiera alimentare (MET Ozone Experts).

