



La Buona Frutta

S.p.A. Consortile

Relazione sull'impiego dell'ozono in cella frigorifera.

Con la presente siamo a relazionarvi sulla nostra esperienza di utilizzo dell'ozono all'interno delle celle di stoccaggio della frutta.

Sono ormai quattro anni che stiamo utilizzando l'ozono gassoso per la conservazione della frutta, utilizzando i generatori forniti dall'Azienda MET Srl di Bologna.

Inizialmente abbiamo provato questa tecnologia sulle pomacee e drupacee in conservazione e, visti i primi risultati positivi, confrontando gli attuali livelli di scarto rispetto agli anni precedenti, abbiamo deciso di estenderne l'impiego anche a tutte le altre celle.

Sorte le prime difficoltà di gestione della quantità di gas da utilizzare, siamo stati affiancati dai tecnici della MET Srl, i quali, in base alle nostre richieste ed ai molteplici rilievi effettuati, hanno introdotto modifiche al sistema di gestione di generazione, in modo da dosare in maniera puntuale il gas in base all'effettiva esigenza del prodotto.

L'attuale sistema di gestione e di produzione è basato su tre punti: la generazione, la misurazione del gas prodotto e la diffusione autonoma del medesimo.

Partendo dal generatore, possiamo dire che l'apparato per funzionare necessita solo di un allacciamento elettrico di bassa potenza (1,5 Kw). Dopodiché, all'interno della cella di conservazione viene posto un diffusore gestito dal generatore che diffonde a pioggia l'ozono ed infine, un sensore che rileva puntualmente il livello del gas impostato per la tipologia e la varietà di prodotto conservato.



La Buona Frutta

S.p.A. Consortile

Il microcontrollore che gestisce queste fasi è stato programmato per monitorare la quantità di ozono erogato in base alla volumetria della cella ed alla quantità di prodotto stoccato. Sono stati inoltre creati appositi sistemi di sicurezza per evitare eccessi di generazione di gas e possibili anomalie, inoltrando tempestivamente informazioni al gestore delle celle.

Tutto ciò ci ha permesso di utilizzare questa tecnologia indipendentemente dalla metodica realizzativa delle celle frigorifere.

Possiamo quindi affermare di essere soddisfatti dell'impiego dell'ozono nello stoccaggio delle merci garantendoci una qualità del prodotto che ci è stata riconosciuta dagli acquirenti.

La Buona Frutta SpA Consortile

Petteni Adriano