

## **Aplikácia TwinOxide® pri spracovaní ovocia a zeleniny**

Po zbere býva ovocie a zelenina na svojom povrchu často kontaminovaná najrôznejšími mikroorganizmami a spórnymi plesnami. Z dôvodu optimalizácie bezpečnosti a kvality potravín je potrebné týchto pôvodcov alimentárnych ochorení v priebehu spracovania odstrániť.

### **Ovocie:**

- *Dezinfekcia vody*
- *Umývanie čerstvého ovocia*
- *Dezinfekcia povrchov a produkčných liniek*
- *Dezinfekcia chladiacich a dopravných zariadení*

### **Doporučené koncentrácie:**

- *50 ppm (mg/l) pre dezinfekciu povrchov a produkčných liniek*
- *0,35 ppm koncentrácia vo vode pre oplach ovocia*

### **Zelenina:**

#### **Paradajky, uhorky**

- *Dezinfekcia vody*
- *Umývanie čerstvých paradajok*
- *Dezinfekcia kontaktných povrchov a zariadení*
- *Dezinfekcia skladovacích a transportných priestorov*

### **Doporučované koncentrácie:**

- *0,2 – 0,4 ppm oplach*
- *0,1 – 0,2 ppm pri výrobe paradajkového pretlaku*
- *50 ppm dezinfekcia povrchov*
- *5 ppm dezinfekcia produkčných liniek*

### **Hlávkový šalát:**

- *Dezinfekcia vody*
- *Pranie hlávkového šalátu*
- *Predĺženie doby trvanlivosti a zachovania zdravej farby šalátu po zabalení.*

### **Doporučované koncentrácie:**

- *0,1 ppm pre prvé umytie (priemerná teplota vody 8-10 °C)*
- *0,4 ppm pre druhé umytie (priemerná teplota vody 2-3 °C)*

## **Zemiaky:**

- *Dezinfekcia skladu a prepraviek*
- *Umytie zemiakov*
- *Ochrana pred plesňami a ich patogény pri kličení*

## **Doporučené koncentrácie:**

- *0,5 ppm ako ochrana pred plesňami pri kličení*
- *0,2 – 0,5 ppm pre pranie a oplach*
- *50 ppm dezinfekcia povrchov*

## **Vlastnosti TwinOxide®**

- *Užitie prípravku **TwinOxide®** so sebou prináša celkové zvýšenie produkcie vďaka zlepšeniu mikrobiálnej kontroly.*
- *Predĺženie doby trvanlivosti*
- *Žiadne ovplyvnenie chuti a vône.*
- ***TwinOxide®** je efektívny proti hubám a plesniam, nie je potrebné použitie ďalších fungicídov.*