

BIOFRESH GROUP LTD



Biofresh Group Limited
Unit 3 Bearl – Stocksfield
NE43 7AJ – UK
info@bio-fresh.co.uk

Direttore Commerciale
Carlo Salone
333 5925019
carlo@bio-fresh.co.uk

Biofresh Group Ltd e' frutto di uno spin-out della Newcastle University. La sua mission è ideare soluzioni per la conservazione post raccolta con molecole naturali ed a **residuo zero**. I nostri prodotti sono oggi utilizzati da piu' di un centinaio di Aziende anche in Italia. Uno dei principi attivi che i nostri ricercatori in collaborazione con professori universitari utilizzano maggiormente è l'ozono in quanto non lascia residui chimici, odori o sapori su superfici o prodotti dopo l'utilizzo.

L'ozono:

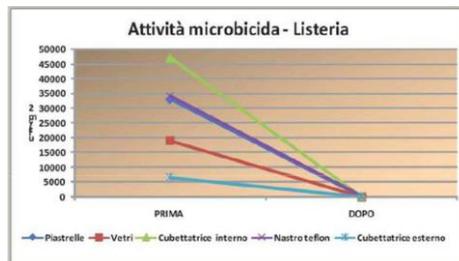
- contrasta efficacemente l'accrescimento del micelio dei funghi indesiderati (su formaggi, salumi, frutta, uva in passitura, ecc.),
- Sanifica superfici, aria ed ambienti da muffe, batteri e lieviti (camere bianche, barrique, ecc.)
- Elimina gli odori (ad esempio nei ristoranti o nelle gastronomie)
- Allunga la shelf life di prodotti alimentari e controlla la maturazione della frutta climaterica
- Elimina gli acari (ad es. nella stagionatura di formaggi o salumi)
- Consente di eliminare le micotossine dai cereali o di modificare le caratteristiche delle farine (ad esempio rafforzando le proprietà meccaniche del glutine e aumentando la capacità di ritenzione di anidride carbonica dando cioè un pane con volume maggiore e un' alveolatura della mollica migliore e uniforme)



biofresh
fresh thinking in crop storage

Biofresh Group Limited
Unit 3 Bearl – Stocksfield
NE43 7AJ – UK
info@bio-fresh.co.uk

Direttore Commerciale
Carlo Salone
333 5925019
carlo@bio-fresh.co.uk



Sanificazione di camere bianche: essendo un gas l'ozono può raggiungere e sanificare facilmente tutte le superfici senza lasciarle bagnate e quindi evitando di fornire acqua libera disponibile per lo sviluppo di muffe e microrganismi.



L'ozono consente di eliminare acari e muffe indesiderate nei processi di stagionatura dei formaggi e dei salumi non intaccando le muffe che invece sono ritenute utili.

Ozone Usage for Adjustment of Technological Properties of Wheat Baking Flour

Safonova O.N.^a, Kholodova E.A.^b, Golota V.I.^{a,b}

RESULTS & DISCUSSION

It is found that ozone treatment of flour results in improvement of organoleptical, structural and mechanical loaf properties (Fig. 1). The loaf total and specific volume expands; the loaf itself develops a better porosity structure and elastic crumb.

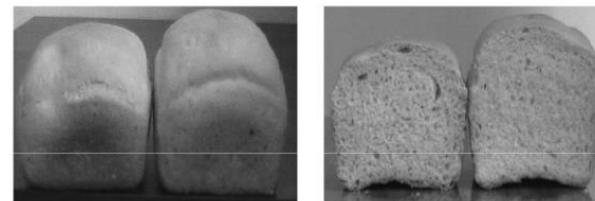


Figure 1. Loaf appearance: a – general view, b – sliced (1 – flour without any treatment; 2 – ozone-treated flour)

BIOFRESH GROUP LTD



biofresh
fresh thinking in crop storage

*Biofresh Group Limited
Unit 3 Bearl – Stocksfield
NE43 7AJ – UK
info@bio-fresh.co.uk*

*Direttore Commerciale
Carlo Salone
333 5925019
carlo@bio-fresh.co.uk*

Biofresh è interessata a collaborare con Aziende nei seguenti settori per realizzare studi di fattibilità che consentano di ampliare la nostra base dati in merito a:

- Utilizzo dell'ozono per l'eliminazione di odori indesiderati riducendo i costi dei carboni attivi (sia negli ambienti che negli scarichi degli aspiratori) in **rosticcerie e gastronomie**
- Utilizzo dell'ozono per la sanificazione degli ambienti di stagionatura dei **formaggi** e per eliminare lo sviluppo di muffe indesiderate o acari nei prodotti o altre applicazione nel settore lattiero caseario (sanificazione camere bianche, disinfezione acque di raffreddamento delle mozzarelle, ecc.).
- Aziende di lavorazione di **frutta secca** interessate al controllo dello sviluppo di muffe, tossine, microrganismi sul prodotto (non insetti in quanto le elevate concentrazioni di ozono necessarie potrebbero nuocere al prodotto)
- **Mulini** interessati a studi di fattibilità sull'utilizzo dell'ozono per la rimozione di micotossine e la modificazione delle proprietà delle farine
- **Cantine** interessate all'utilizzo dell'ozono per la sanificazione delle barrique e dei vasi vinari in legno o per il trattamento dei picchi di COD nelle acque reflue durante i periodi della vendemmia.