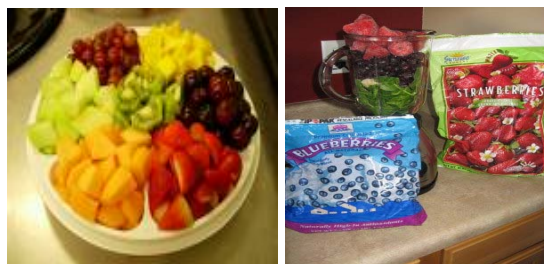


## Aplikace *TwinOxide*® při zpracování ovoce a zeleniny

Po sběru bývá ovoce a zelenina na svém povrchu často kontaminována nejrůznějšími mikroorganismy a spory plísní. Z důvodu optimalizace bezpečnosti a kvality potravin je zapotřebí tyto původce alimentárních onemocnění v průběhu zpracování odstranit.

### OVOCE:

- Dezinfekce vody
- Mytí čerstvého ovoce
- Dezinfekce povrchů a produkčních linek
- Dezinfekce chladicích a dopravních zařízení



### Doporučené koncentrace:

- 50 ppm (mg/l) pro dezinfekci povrchů a produkčních linek
- 0,35 ppm koncentrace ve vodě pro oplach ovoce



### ZELENINA:

#### Rajčata

- Dezinfekce vody
- Mytí čerstvých rajčat
- Dezinfekce kontaktních povrchů a zařízení
- Dezinfekce skladovacích a transportních prostor



### Doporučené koncentrace:

- 0,2 – 0,4 ppm oplach
- 0,1 – 0,2 ppm při výrobě rajčatového protlaku
- 50 ppm dezinfekce povrchů
- 5 ppm dezinfekce produkčních linek



## Hlávkový salát:

- Dezinfekce vody
- Praní hlávkového salátu
- Prodloužení doby trvanlivosti a zachování zdravé barvy salátu po zabalení



## Doporučené koncentrace:

- 0,1 ppm pro první mytí (průměrná teplota vody 8-10 °C)
- 0,4 ppm pro druhé mytí (průměrná teplota vody 2-3 °C)



## Brambory:

- Dezinfekce skladu a přepravek
- Mytí brambor
- Ochrana před plísněmi a jinými patogeny při klíčení



## Doporučené koncentrace:

- 0,5 ppm jako ochrana před plísněmi při klíčení
- 0,2 – 0,5 ppm pro praní a oplach
- 50 ppm dezinfekce povrchů

## Vlastnosti *TwinOxide*®

- ❖ užití přípravku *TwinOxide*® sebou přináší celkové zvýšení produkce díky zlepšení mikrobiální kontroly,
- ❖ prodloužení doby trvanlivosti,
- ❖ žádné ovlivnění chuti a vůně,
- ❖ *TwinOxide*® je efektivní proti houbám a plísním, není zapotřebí použití dalších fungicidů.

**IFIGENIJA spol. s r. o.**

Národní třída 43, 110 00 Praha 1

mobil: 602 661 188; fax: 224 238 927

e-mail: [ifigenija@seznam.cz](mailto:ifigenija@seznam.cz); [www.twinoxide.cz](http://www.twinoxide.cz)