

TRATAMIENTOS CON OZONO



GRANJAS DE OVINO

Para espacios saludables

Índice

1. INTRODUCCIÓN.	2
2. QUÉ ES EL OZONO. EQUIPOS INDUSTRIALES	3
Ficha descriptiva.....	3
Caracterización.....	4
Mecanismo de acción.....	5
Higienización de los alimentos.....	7
Espectro de acción.....	8
El ozono como biocida seguro	9
3. VENTAJAS Y UTILIDADES	10
4. PROPUESTAS DE ACTUACIÓN	13
Propuesta: Agua de uso general de la planta.....	13
4.2. Recomendaciones	13
A. Tratamiento en continuo	13
B. Control microbiológico periódico	14
C. Almacenamiento. Cámaras frigoríficas	14
5. DATOS TOXICOLÓGICOS	15

1. Introducción

Cualquier alimento debería estar, en condiciones ideales, libre de la presencia de **microorganismos patógenos**. Pero conseguirlo no es fácil y, a pesar de las medidas tomadas por el sector productivo, con un demostrado alto grado de eficacia para alguno de los microorganismos más virulentos, su completa **erradicación** es **compleja**.

Los tejidos superficiales de las **carnes**, y en especial las **canales**, (además de los utensilios y equipos empleados en su manipulación), son un medio excepcional para la **proliferación** de estos gérmenes, que se encuentran de forma natural en el medio y, sobre todo, en el tracto digestivo de los animales, por lo que en el **proceso de evisceración** es fácil que contaminen las piezas.

En el caso de la **carne**, un análisis de las principales bacterias patógenas **contaminantes** obliga a tener en cuenta ciertas **especies** con diversos grados de **peligrosidad**, presentes en las canales tras su **eviscerado** o a causa de **contaminaciones cruzadas**; algunas de ellas, como la *Yersinia enterocolítica*, son enterobacterias **psicrófilas**, es decir, que son capaces de desarrollarse a **temperaturas de refrigeración** por lo que este sistema de conservación de alimentos no resulta eficaz para detener su crecimiento.

La tecnología del **ozono**, poderoso desinfectante apto para uso alimentario, **resuelve** eficazmente los problemas de contaminación microbiológica en los puntos problemáticos.

Riesgos

1. Contaminación biológica

Contaminación de materia prima en el eviscerado: incorporación al suelo, cinta y maquinaria de bacterias de origen entérico. Contaminación cruzada, Coliformes, etc.

2. Contaminación química

Debida a compuestos procedentes de la materia prima, así como moléculas aromáticas que pueden interferir con los caracteres organolépticos del producto final.



Consecuencias

1. Acortamiento de la vida media del producto

Debido a la presencia de microorganismos responsables de la putrefacción que, desde la superficie del producto, descomponen los alimentos.

2. Toxiinfecciones alimentarias

Entre las consecuencias más graves de la contaminación química o biológica de los alimentos, se encuentran las toxiinfecciones alimentarias.

3. Devaluación de imagen de marca

Además de los problemas humanos que acarrear las toxiinfecciones alimentarias, una vez determinado el foco de la intoxicación, las consecuencias económicas y de imagen son irreparables.

2. Qué es el Ozono. Equipos industriales

El ozono es un potente desinfectante utilizado desde hace décadas en muy diversos campos, tanto en agua como en aire.

La carne de consumo humano, como decíamos, es especialmente sensible a la contaminación por parte de una serie de bacterias patógenas causantes de enfermedades de diversa gravedad, como son *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolítica*, *Salmonella*, *Escherichia coli enteropatógeno* o *Staphylococcus aureus*.

La **eficacia del ozono** como biocida está de sobra probada, eliminando o impidiendo la multiplicación de los microorganismos responsables de la putrefacción que, habitualmente, descomponen los alimentos, por lo que su uso en la conservación de alimentos se viene recomendando, y está regulado, hace ya tiempo en Europa y Estados Unidos, tanto en agua como en aire, a temperatura ambiente y en cámaras frigoríficas.

Ficha descriptiva del ozono

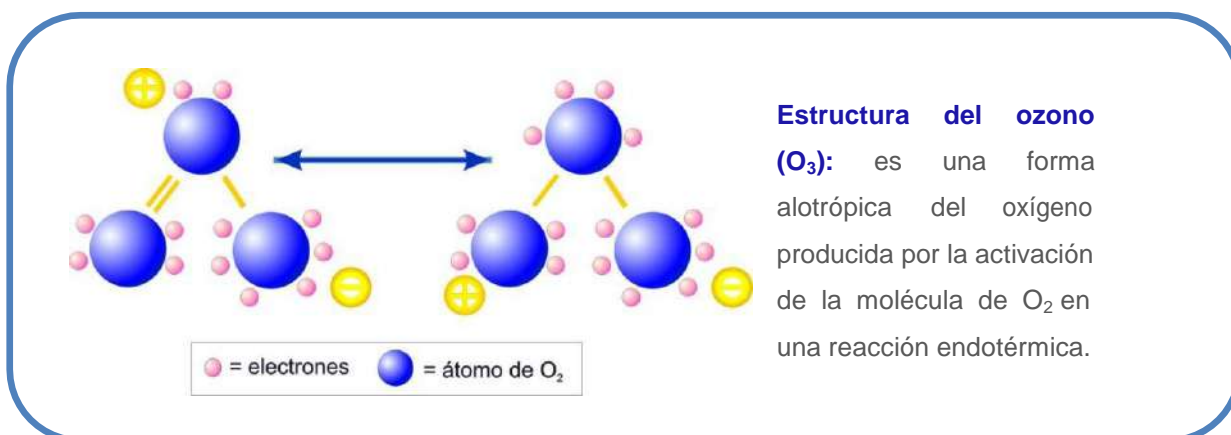
Identificación	
Nombre químico	ozono
Masa molecular relativa	48 g/L
Volumen molar	22,4 m ³ PTN/Kmol
Fórmula empírica	O ₃
Número de registro CAS	10028-15-6
Referencia EINECS	233-069-2
Densidad (gas)	2,144 g/L a 0°C
Densidad (líquido)	1,574 g/cm ³ a - 183°C
Temperatura de condensación a 100kPa	-112°C
Temperatura de fusión	-196°C
Punto de ebullición	-110,5°C
Punto de fusión	-251,4°C
Temperatura crítica	-12°C
Presión crítica	54 atms.
Densidad relativa frente al aire	1,3 veces más pesado que el aire
Inestable y susceptible de explotar fácilmente	Líquido -112°C Sólido -192°C
Equivalencia	1 ppm = 2 mg/m ³

Caracterización

El ozono es un compuesto formado por tres átomos de oxígeno, cuya función más conocida es la de protección frente a la peligrosa radiación ultravioleta del sol; pero también es un potente oxidante y desinfectante con gran variedad de utilidades. La más destacada es la desinfección de aguas.

Se trata de un gas azul pálido e inestable, que a temperatura ambiente se caracteriza por un olor picante, perceptible a menudo durante las tormentas eléctricas, así como en la proximidad de equipos eléctricos, según evidenció el filósofo holandés Van Marun en el año 1785. A una temperatura de -112°C condensa a un líquido azul intenso. En condiciones normales de presión y temperatura, el ozono es trece veces más soluble en agua que el oxígeno, pero debido a la mayor concentración de oxígeno en aire, éste se encuentra disuelto en el agua en mayor medida que el ozono.

La molécula presenta una estructura angular, con una longitud de enlace oxígeno-oxígeno de $1,28 \text{ \AA}$; se puede representar de la siguiente manera:



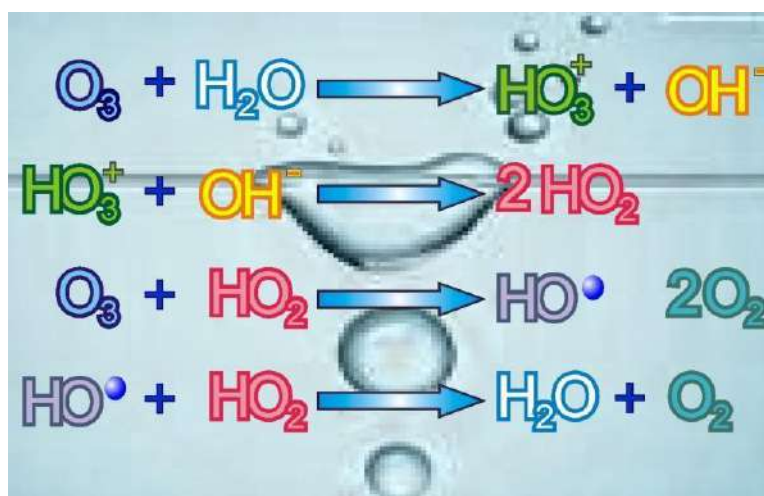
Debido a la inestabilidad del compuesto, en este tipo de aplicaciones, éste debe ser producido en el sitio de aplicación mediante unos generadores. El funcionamiento de estos aparatos es sencillo: pasan una corriente de oxígeno a través de dos electrodos. De esta manera, al aplicar un voltaje determinado, se provoca una corriente de electrones en el espacio delimitado por los electrodos, que es por el cual circula el gas. Estos electrones provocarán la disociación de las moléculas de oxígeno que posteriormente formarán el ozono.

Mecanismo de acción

Cuando este gas es inyectado en el **agua**, puede ejercer su poder oxidante mediante dos mecanismos de acción:

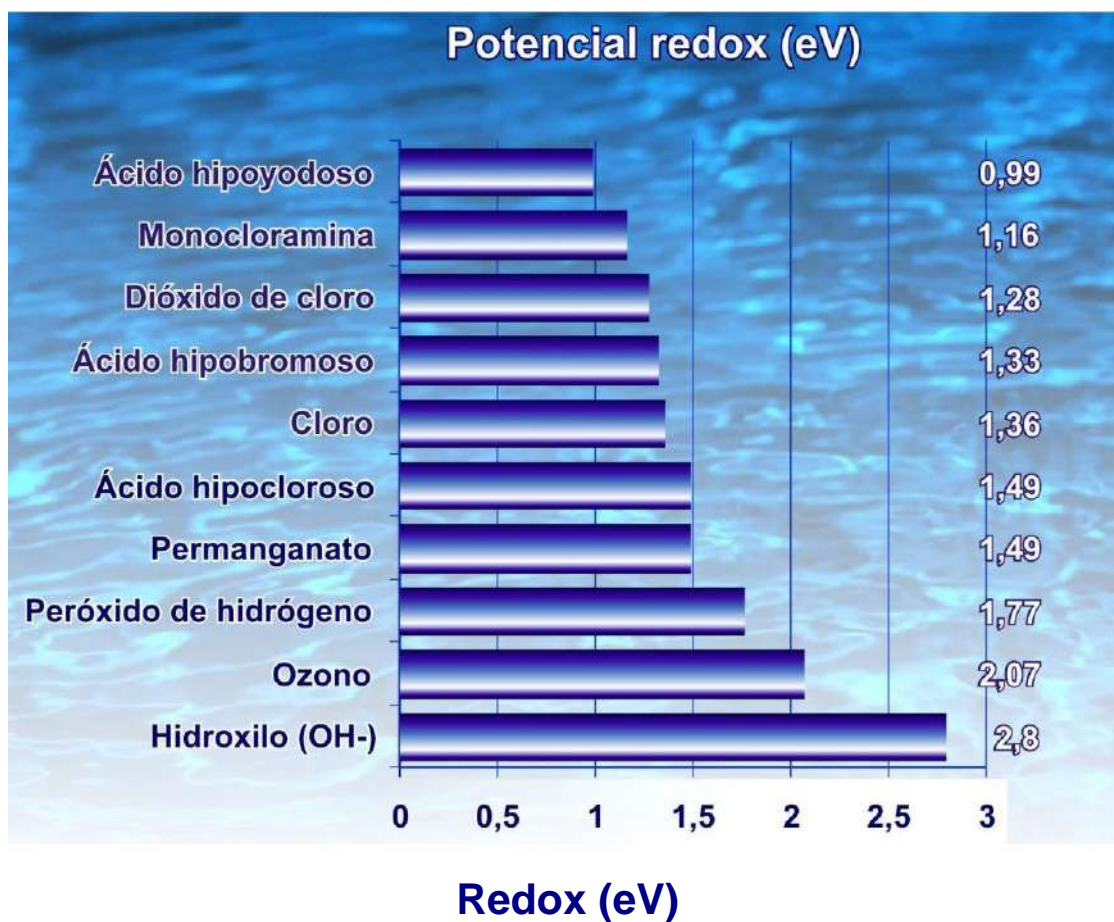
1. Oxidación directa de los compuestos mediante el ozono molecular.
2. Oxidación por radicales libres hidroxilo.

Los radicales libres hidroxilo, (OH^\bullet), se generan en el agua como a continuación se expone:



Los radicales libres así generados, constituyen uno de los más potentes oxidantes en agua, con un potencial de 2,80 V. No obstante, presentan el inconveniente de que su vida media es del orden de microsegundos, aunque la oxidación que llevan a cabo es mucho más rápida que la oxidación directa por moléculas de ozono.

De los oxidantes más utilizados en el tratamiento de aguas, los radicales libres de hidroxilo y el ozono tienen el potencial más alto, como se puede observar en la siguiente tabla:



Así, dependiendo de las condiciones del medio, puede predominar una u otra vía de oxidación:

- En condiciones de bajo pH, predomina la oxidación molecular.
- Bajo condiciones que favorecen la producción de radicales hidroxilos, como es el caso de un elevado pH, exposición a radiación ultra-violeta, o por adición de peróxido de hidrógeno, empieza a dominar la oxidación mediante hidroxilos. (EPA Guidance Manual, 1999).

Higienización de los alimentos

Es el sistema de ducha el que garantiza la calidad higiénica de los alimentos, realizándose esta etapa tras el eviscerado de carnes y pescado y en el lavado de frutas y verduras.

A fin de asegurar una correcta higienización, resulta imprescindible controlar en la ducha tres variables: **la presión** de agua en los microdifusores, **el tiempo** de contacto del agua con el alimento, y la concentración de agente bactericida o **potencial redox** del agua, garantía de la calidad total. Es de vital importancia que las boquillas o microdifusores estén orientadas en diferentes direcciones (laterales, hacia arriba), de manera que resulten lavadas todas las superficies del alimento, tanto externas como internas.

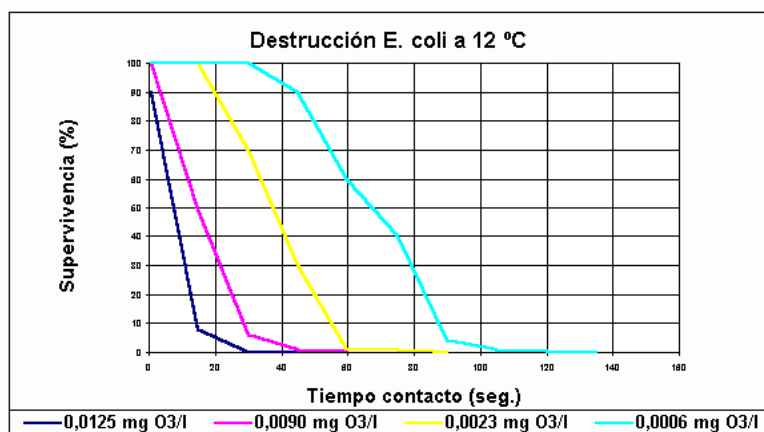
Se aconseja un breve lavado a presión y manual. Las reacciones de oxidación-reducción cobran una importancia crucial para que se pueda garantizar una producción uniforme.

Como ya ha sido expuesto, un **alto potencial redox** en agua, garantiza su **pureza**, al constituir éste un valor que determina el nivel de eficacia de ese agua en la eliminación de los microorganismos presentes en los alimentos lavados con ella. También se debe al alto nivel de potencial redox la escasa presencia de materia orgánica que, de esta manera, no puede servir de sustrato a los microbios.

Por lo tanto, un aspecto importante del **potencial redox** es su interrelación con el concepto de

esterilización, habiéndose establecido el efecto esterilizante a **750 mV**. Así, el potencial redox es un indicador del grado de contaminación de un agua y del poder germicida de la misma. Un potencial redox de 200 mV, indica que toda la gama de gérmenes posibles está presente en dicho agua. Sin embargo, simplemente

pasando de 200 a 300 mV, los gérmenes se reducen del 90% al 10%. Si se aumenta el potencial a 400 mV, únicamente el 1% de los gérmenes originales estará presente.



Las redes urbanas de agua potable trabajan, por ley, con valores superiores a 700 mV. El ozono, como agente oxidante, constituye uno de los más eficaces desinfectantes, al ser su potencial de oxidación de 2.070 mV frente a los 1.360 mV del cloro.

Espectro de acción

Se puede decir que el ozono no tiene límites en el número y especies de microorganismos que puede eliminar, dado que actúa sobre estos a varios niveles.

La **oxidación directa de la pared celular** constituye su principal modo de acción. Esta oxidación provoca la rotura de dicha pared, propiciando así que los constituyentes celulares salgan al exterior de la célula. Asimismo, la producción de radicales hidroxilo como consecuencia de la desintegración del ozono en el agua, provoca un efecto similar al expuesto.

Los daños producidos sobre los microorganismos no se limitan a la oxidación de su pared: el ozono también causa daños a los constituyentes de los ácidos nucleicos (ADN y ARN), provocando la ruptura de enlaces carbono-nitrógeno, lo que da lugar a una **despolimerización**. Los microorganismos, por tanto, no son capaces de desarrollar inmunidad al ozono como hacen frente a otros compuestos.

El ozono es eficaz, pues, en la **eliminación de bacterias, virus, protozoos, nemátodos, hongos, agregados celulares, esporas y quistes** (Rice, 1984; Owens, 2000; Lezcano, 1999).

Por otra parte, **actúa a menor concentración y con menor tiempo de contacto** que otros desinfectantes como el cloro, dióxido de cloro y monocloramias.

Además el ozono, como indicábamos previamente, **oxida sustancias citoplasmáticas**, mientras que el cloro únicamente produce una destrucción de centros vitales de la célula, que en ocasiones no llega a ser efectiva por lo que los microorganismos logran recuperarse (Bitton, 1994).

2.6. El Ozono como biocida seguro

Por sus singulares características, el ozono cumpliría con gran parte de los ideales de un biocida como:

- Ser efectivo frente a un amplio rango de microorganismos.
- Tener un alto poder desinfectante, por lo que destruye los microorganismos de la superficie del producto.
- Descomponerse fácilmente sin dejar sustancias peligrosas que puedan perjudicar la salud y el medio.
- No penetrar a través de los tejidos, por lo que no altera la carne.
- Actuar rápidamente y ser efectivo a bajas concentraciones en un amplio rango de pH.
- No causar deterioro de materiales.
- Tener un bajo coste, ser seguro y fácil de transportar, manejar y aplicar.
- Eliminación en lavado de contaminación química.
- Único sistema de desinfección en continuo.
- Alarga la vida útil de los productos al eliminar los microorganismos responsables de la putrefacción.
- Único biocida cuyo empleo no está prohibido en presencia de personas y alimentos.

Este sistema puede, además, utilizarse tanto como **tratamiento de choque** como en pequeñas concentraciones de **manera continua**. Un tratamiento continuo asegura no sólo la ausencia de microorganismos patógenos: también elimina aquellos microorganismos que forman parte de la película biológica que se forma en los conductos de aire y agua, y que se presenta como un reservorio de patógenos a eliminar si se quiere prevenir una constante re-contaminación de las instalaciones

3. Ventajas y utilidades

A la hora de asesorar sobre un tratamiento de descontaminación de alimentos, se deben considerar los siguientes aspectos sobre el biocida a utilizar: amplia eficacia, cambios en la microflora, potencial para la introducción de otros elementos peligrosos, potencial de peligrosidad para los trabajadores, impacto sobre el medio ambiente, efectos sobre las propiedades y calidad de los productos y percepción por parte del consumidor del biocida.

Además de las ventajas que a lo largo del presente informe se han expuesto, y que responden a algunos de esos aspectos a considerar, queremos remarcar las que les pueden resultar a ustedes especialmente interesantes:

- **El O₃ es el biocida ideal para ser utilizado dentro de un programa APPCC**

Tanto en la descontaminación de alimentos como de utensilios y maquinarias. Con un adecuado diseño del tratamiento se puede evitar el deterioro y contaminación

del alimento por parte de microorganismos, así como proteger contra cualquier foco de infección todos los productos que se manipulen, almacenen, envasen y transporten en las instalaciones tratadas, lo que redundaría en una mayor seguridad de los mismos. De esta manera se llegaría asimismo a la reducción de los costes ocasionados por la pérdida de productos contaminados.

- **Su uso está autorizado en presencia de personas y alimentos**

Así como en aire de cámaras frigoríficas (Norma española UNE 400-201-94, *recomendaciones de seguridad en generadores de ozono para tratamiento de aire*; Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, *por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios*; Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero, *por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*; FDA -Administración Americana de Alimentos y Medicamentos-). Asimismo el ozono está incluido en la Directiva 98/8/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de febrero de 1998, *relativa a la comercialización de biocidas*.



Ofrece, de esta manera, con un lavado, la posibilidad de desinfectar en superficie el producto, alargando su vida útil y sin mermas de peso.

Además, con la instalación de un sistema eficaz de desinfección y desodorización de aire como el que Cosemar Ozono ofrece, se garantiza la existencia de un ambiente libre de microorganismos entre los que puede haber agentes patógenos de diversa naturaleza capaces de recontaminar el producto una vez lavado.

- **Prolonga la vida media de los productos en cámaras y almacenes**

La aplicación del ozono en cámaras, además de ayudar a garantizar la seguridad de los productos, constituye una importante **ventaja económica** al conseguir prolongar la vida media de estos: el ozono actúa en su superficie eliminando o impidiendo la multiplicación de los microorganismos responsables de la putrefacción que, habitualmente, descomponen los alimentos y cuya presencia se hace patente por el aspecto brillante que transmiten a la superficie del producto.

En almacenes de carne, donde puede haber contaminación con bacterias psicrófilas, capaces de crecer durante el almacenaje en frío, el uso del ozono constituye un arma eficaz, capaz de evitar la contaminación de la carne por este tipo de bacterias.

- **Evita las mermas de peso**

Otra ventaja añadida la constituye el hecho de que la **humedad relativa** óptima para la aplicación del ozono está entre el 90 y 95%, por lo que se pueden **controlar** efectivamente los **microorganismos** de superficie, evitando su crecimiento, **sin** que el producto **pierda peso**. También a este respecto, las mermas de peso son debidas a la pérdida de agua, consecuencia de la descomposición microbiana de los tejidos, tanto animales como vegetales. Al paralizar el desarrollo de los microbios, las **pérdidas** de peso pueden verse **disminuidas** hasta en un **75%**

- **Desodorización absoluta**

Además de los problemas más importantes, en el aspecto sanitario, de contaminación y conservación apropiada de los alimentos, otro de los grandes inconvenientes que se plantea en el mercado de la alimentación es el de los olores.

Pues bien, el ozono actúa sobre los agentes productores de olores, moléculas químicas con dobles enlaces, rompiendo su estructura por oxidación, con lo que se evita la indeseable mezcla de olores y sabores de productos diferentes.

El ozono no camufla el olor, lo destruye.

Además, la ozonización continua de los cuartos frigoríficos puede ser efectuada en combinación con el sistema de enfriamiento central del aire, mediante la aplicación conjunta de unidades de enfriamiento separadas para cada área de almacenamiento, y generadores de ozono independientes del sistema.

La acción desodorizante del ozono no es debida a un simple efecto de camuflaje del olor, sino que se trata de una verdadera **destrucción química** de éste, al descomponerse las moléculas que lo provocan.

El ozono se revela también como oxidante de otros productos químicos muy tóxicos, como es el caso del monóxido de carbono (CO), que convierte en dióxido de carbono (CO₂) no perjudicial para la salud, o el de los plaguicidas utilizados para controlar la aparición de insectos o roedores.

El ozono, en suma, por su gran poder oxidante, destruye toda clase de olores desagradables, teniendo su mayor acción frente a los olores de procedencia orgánica.

□ **Sin residuos y con plazos de seguridad cortos**

El ozono se descompone sin dejar rastro en los alimentos o el agua de elementos que puedan ser perjudiciales para la salud o el medio, además de no ceder ningún sabor al alimento.

Por otra parte, al ser su vida media tan corta por su alta reactividad, los plazos de seguridad para su aplicación sólo son necesarios en el caso de tratamientos con altas concentraciones del gas (tratamientos de choque), siendo del orden de media hora.

• **No afecta las características organolépticas de los alimentos**

El ozono no altera las características organolépticas de los alimentos tratados con él, ya que actúa únicamente en superficie. Hay varios estudios llevados a cabo por Universidades españolas, en los que se ha demostrado que su uso no afecta a las características organolépticas de los alimentos.

4. Propuestas de actuación

El caso que nos ocupa afecta a la calidad final de alimentos de una empresa que, evidentemente, no debe permitirse descuidar detalles tan relevantes como la seguridad y excelencia de sus productos, cuestión que puede comportar pérdidas de género, con las consiguientes consecuencias económicas y de logística que implica el más mínimo fallo en la calidad de sus carnes y embutidos.

Tras el análisis y diagnóstico para diseñar la instalación que mejor se adapte a sus necesidades, esta es nuestra propuesta, junto con algunas recomendaciones:

4.1.-PROPUESTA

Agua de uso general de la planta

Llevar a cabo una limpieza y desinfección rigurosos de los depósitos y la red de distribución de agua.

Efectuar un tratamiento de desinfección adecuado para conseguir una calidad del agua elevada, tanto desde el punto de vista físico-químico como microbiológico.

A tal fin, realizar una instalación de tratamiento del depósito de agua de uso general, de manera que se asegure la eliminación total de microorganismos que el agua pueda llevar, así como un potencial redox suficiente para dotar al agua de la capacidad desinfectante necesaria para el lavado de canales, evitando la contaminación debida a la evisceración.

4.2. RECOMENDACIONES

A. Tratamiento de aire en continuo

Ozonización del aire ambiente, realizando un tratamiento en continuo a lo largo del día y tratamiento de choque durante la noche mediante inyectores, de manera que se cubra por completo el perímetro de las instalaciones, sobre todo en los puntos donde las condiciones de humedad y temperatura favorecen la aparición de una alta carga de microorganismos, que hace insoslayable la contaminación del aire interior sin una correcta desinfección de este.

Esta colonización del aire por parte de diversos gérmenes (bacterias y hongos, así como sus esporas) provoca fenómenos de contaminación cruzada que afectan a las superficies de las distintas líneas, a las que se adhieren los microorganismos para su posterior proliferación.

Mediante el sistema de desinfección en continuo actuamos eficazmente sobre las superficies contaminadas, impidiendo o dificultando la acumulación de microorganismos en la carne.

Esta actuación implica asimismo la desinfección del aire proveniente de los sistemas de climatización, focos frecuentes de contaminación microbiológica.

B. Control microbiológico periódico

A fin de comprobar la eficacia del tratamiento, así como la calidad del aire interior, se recomienda llevar a cabo controles microbiológicos. El aire es un reservorio importante de microorganismos, un vector que los transporta, procedentes del exterior o de la actividad desarrollada en el local, por lo que la instauración de un control microbiológico del aire constituye una herramienta de supervisión imprescindible para la prevención de riesgos de bio-contaminación.



Cosemar ozono ofrece dicho control como parte integrante de sus tratamientos, tanto para brindar un servicio más completo, como con el fin de llevar a cabo un control interno del correcto funcionamiento y la eficacia de nuestro sistema, procediéndose a aplicar las correcciones oportunas en caso de reflejar los resultados de las analíticas alguna inconformidad en la calidad del aire respirable en cuanto a su carga microbiológica.

C. Almacenamiento. Cámaras frigoríficas

Al poder ser aplicado en aire, proporciona una atmósfera en la que los microorganismos contaminantes, tanto de superficie como suspendidos en el aire, son eliminados. Por otra parte, la descomposición rápida del ozono, debido a la elevada humedad relativa, permite que en cámaras de almacenamiento donde sean necesarias altas concentraciones de este elemento, el personal pueda trabajar sin peligro alguno inmediatamente después de haber cesado la producción de O_3 .

5. Datos toxicológicos

En cuanto a su ficha toxicológica, el ozono está clasificado únicamente como AGENTE IRRITANTE X_i en aire, no estando clasificado como carcinogénico.

Esta clasificación como agente irritante se refiere **exclusivamente a sus concentraciones en aire**, es decir, a los problemas derivados de su inhalación, que dependen de la concentración a la cual las personas están expuestas, así como del tiempo de dicha exposición.

La normativa emitida por la OMS recomienda una concentración máxima de ozono en aire, para el público en general, de 0,05 ppm (0,1 mg/m³).

Datos de toxicidad por inhalación

- TLV: 0,1 ppm
 - Recomendaciones de seguridad de la norma UNE 400-201-94: <100 µg/m³
 - Los Valores Límite Ambientales (VLA) (año 2000), establecen para el ozono límites de exposición en función de la actividad realizada, siendo el valor más restrictivo 0,05 ppm (exposiciones de 8 horas) y 0,2 ppm para periodos inferiores a 2 horas. La EPA establece un estándar de 0,12 ppm para 1 hora de exposición y la OMS propone un valor de referencia de 120 µg/m³ ó 0,06 ppm para un periodo máximo de 8 horas
-

Por otra parte, salvo que se almacene líquido a altas presiones, el ozono es generado *in situ*, no pudiendo existir escapes superiores a la producción programada en los generadores, ya que estos únicamente producen el gas, no lo acumulan. Los valores para producir efectos agudos letales son muy altos, de 15 ppm, concentraciones prácticamente inalcanzables en tratamientos convencionales.

Disuelto **en agua, el ozono resulta completamente inocuo**, dado que su acción sobre la materia orgánica provoca su rápida descomposición. De hecho, **el ozono se encuentra autorizado como coadyuvante en el tratamiento de aguas potables** según la resolución de 23 de Abril de 1984 del Ministerio de Sanidad y Consumo (BOE Núm. 111 de 9 de Mayo del

mismo año), estando asimismo reconocido como desinfectante en la potabilización de aguas por la norma UNE-EN 1278:1999.

En palabras textuales de la norma española:

El ozono se auto-descompone en el agua. Por tanto, a las dosis habitualmente aplicadas, no se requiere generalmente ningún proceso de eliminación. [...]

Asimismo, el real decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, incluye el ozono como *sustancia para el tratamiento del agua*, ya que cumple con la norma UNE-EN correspondiente y en vigencia (incluida en el Anexo II del RD, *normas UNE-EN de sustancias utilizadas en el tratamiento del agua de consumo humano*: UNE-EN 1278:1999- Ozono).

En el *Codex Alimentarius*, el ozono viene definido por tener un uso funcional en alimentos como agente antimicrobiano y desinfectante, tanto del agua destinada a consumo directo, del hielo, o de sustancias de consumo indirecto, como es el caso del agua utilizada en el tratamiento o presentación del pescado, productos agrícolas y otros alimentos perecederos.

María del Mar Pérez Calvo
Dr. en CC. Biológicas
Director Técnico de Cosemar Ozono