

# 广州瓜果保鲜设备 广州瓜果农药降解设备 瓜果保鲜与臭氧发生器

产品名称	广州瓜果保鲜设备 广州瓜果农药降解设备 瓜果保鲜与臭氧发生器
公司名称	广州启达环保设备科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区黄石西路118号
联系电话	18027467975 15989052574

## 产品详情

臭氧在果蔬保鲜的应用 臭氧是氧的同素异形体，为强氧化剂；其降低农药，去除细菌效果是氯气的1.5倍，其杀菌速度比氯气快600—3000倍。臭氧在室温下自然衰变为氧气，衰变期为15分钟到25分钟。臭氧在水中则迅速转化为“生态氧”，而且没有残留问题。臭氧是高效、快速的除药杀菌剂。它可以迅速地在短时间内使农药残留物化解，使细菌、病毒迅速被消灭。臭氧不仅具有消毒、灭菌、除臭、脱色等作用，而且还有改变植物呼吸状态，激活植物细胞，解毒，分化有机不纯物质等等许多有益于人类和环保“正向化”作用。臭氧通过水介质能有效地降低和歼灭在膳食物中的农药、化肥和生物激素残毒及各种病菌、病源菌，降低污染对人类的危害。用臭氧水浸泡蔬菜、水果，可由表及里的杀灭细菌、病毒，降解化肥、农药残留，激活植物细胞，使您吃到天然滋味、营养丰富的果蔬，吃起来更放心，其农药残留可去除95%以上，营养不流失，保鲜时间长。用臭氧水浸泡肉鸡、生肉、冻鱼、冻虾，可杀灭屠宰、运输过程中携带的有害病菌，降解饲养过程中吸收的生物激素、抗生素、荷尔蒙等对人体有害的物质，还可去除腥味，让您吃上放心的鸡、鱼、肉、蛋，味道更加鲜美。用臭氧水可漂白衣物表面的脏污及染剂的颜色，并可杀菌及分解杂质，减少水源污染，不会有化学洗涤剂残留而刺激皮肤，又有预防皮肤病和香港脚等效果。将米用水淘净，，可降解农药化肥残留，再用O3净化水煮饭。煮出的米饭香醇可口，富有营养。(不要使用铝制品容器)

由于臭氧最终将还原于氧气和水，不留任何残余物质，因而对环境无任何污染。臭氧以其强氧化性、杀菌性、易分解性和无残留的特性，使它在去除农药残留、杀菌消毒、防腐保鲜等方面有广阔的应用前景。

。