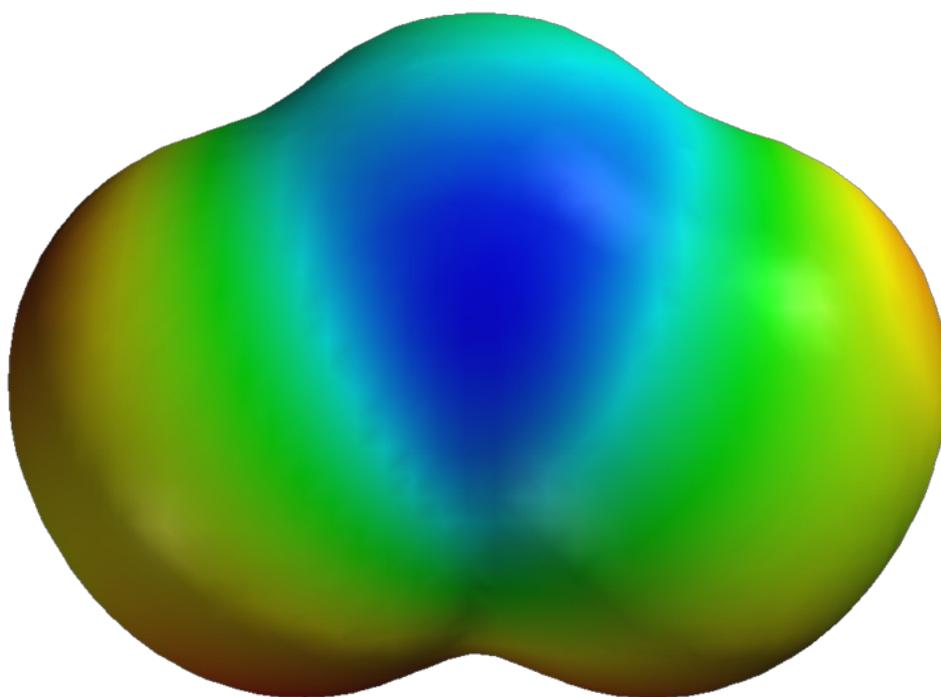


El ozono permite ahorrar más de un 50% agua y reducir a la mitad la contaminación

El proyecto Ozonecip, liderado por ainia centro tecnológico, corrobora tras tres años de investigación, el potencial desinfectante del ozono como alternativa más sostenible a los procesos tradicionales de limpieza que se emplean habitualmente en los sectores vinícola, cervecero y lácteo.

SINC

23/3/2009 13:18 CEST



Ozono. Foto: Wikipedia.

Así, de este proyecto, apoyado por el programa europeo Life-Environment de la Comisión Europea, se desprende que el empleo del ozono como agente desinfectante permite ahorrar más de un cincuenta por ciento de agua y reducir a la mitad la contaminación orgánica del vertido resultante de los frecuentes lavados de depósitos con agua realizados en estas industrias. Todo ello, manteniendo la eficiencia en los procesos de desinfección y limpieza.

Estos resultados contribuyen así a la reducción del impacto ambiental producido en la industria de alimentos y bebidas como consecuencia de las operaciones de limpieza y desinfección, operaciones clave por razones higiénicas, pero que consumen elevados volúmenes de agua y generan aguas residuales con alta carga contaminante.

Para el desarrollo experimental del proyecto se construyó en ainia una planta piloto que ha permitido reproducir y aplicar los protocolos de limpieza y desinfección más frecuentes en los tres sectores y ciclos alternativos basados en el empleo de agua ozonizada. Para ello, se recopilaron en todos los ensayos datos que permiten comparar el grado de limpieza y desinfección obtenido, el impacto ambiental en términos de agua consumida y la calidad del vertido generado para cada caso.

Ozonecip, coordinado por ainia, ha contado con la colaboración de dos centros tecnológicos europeos, Umweltinstitut des Technologie-Transfer-Zentrums Bremerhaven en Alemania y Gdansk University of Technology en Polonia, así como de empresas de referencia en los sectores estudiados: Domecq Bodegas de España en el sector vinícola y las empresas alemanas InBev and Meierei-Genossenschaft en el sector cervecero y M.G. Langernhorn en el lácteo.

Conclusiones del estudio

Estos resultados son de gran importancia puesto que en estos sectores la mayor parte del agua consumida se emplea en operaciones de limpieza y desinfección y, a su vez, la mayor parte de las aguas residuales industriales se generan como consecuencia de estas operaciones.

El sector vinícola, se consume como promedio medio litro de agua por cada litro de vino producido, en el lácteo, entre 1 y 60 litros de agua por kilo de leche procesada y en el cervecero, entre 4 y 10 litros de agua por cada litro de cerveza comercializada, según se desprende de los datos del Documento Europeo de Referencia sobre Mejores Técnicas Disponibles en la Industria de Alimentos, Bebidas y Leche.

Derechos: **Creative Commons**



Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)