AGUA OZONIZADA

EFICACIA COMPROBADA. CIENCIA QUE RESPALDA.

El ozono (O_3) es un oxidante natural con un alto potencial de desinfección. Actúa eficazmente contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos.

O_3 SE GENERA A PARTIR DE AGUA Y OXÍGENO Y SE DESCOMPONE EN OXÍGENO. **SIN RESIDUOS.**

¿CÓMO ACTÚA?

1. CONTACTO



El ozono disuelto entra en contacto con el biofilm y los microorganismos.

2. OXIDACIÓN



Oxida componentes esenciales de la célula (membranas, proteínas, enzimas y ADN/ARN).

3. DESTRUCCIÓN



Se pierde la integridad celular, el microorganismo muere y no puede reproducirse.

4. RESULTADO



Superficie limpia, segura y sin microorganismos viables ni residuos químicos.

LA EVIDENCIA CIENTÍFICA

1 REVISIÓN CIENTÍFICA 2026

Food Control (FI 6.0)

Revisión sistemática sobre el control de Listeria monocytogenes en biofilms de superficies de la industria alimentaria.

> 7 LOG
DE REDUCCIÓN
en *L. monocytogenes* en superficies de acero inoxidable en condiciones óptimas de aplicación.

> 7 LOG = REDUCCIÓN SUPERIOR AL 99,99999% DE BACTERIAS

2 REVISIÓN CRÍTICA 2022

Water Research (FI 13.4)

Revisión sistemática sobre desinfección con ozono de patógenos en agua.

LA EFICACIA DEPENDE DE:

- Concentración de ozono (mg/L)
- Tiempo de contacto
- pH
- Temperatura
- Tipo de microorganismo
- Presencia de materia orgánica

EL OZONO ES ALTAMENTE EFICAZ CUANDO SE APLICAN LAS CONDICIONES ADECUADAS.

3 ESTUDIO EXPERIMENTAL 2021

Journal of Environmental Chemical Engineering (FI 7.4)

Agua ozonizada a 0,4 / 0,6 / 0,8 ppm probada contra microorganismos comunes.

E. coli *P. aeruginosa* *S. aureus* *E. faecalis* *C. albicans*

A 0,8 ppm SE LOGRARON REDUCCIONES SUPERIORES A 5 LOG EN LA MAYORÍA DE LOS MICROORGANISMOS TESTEADOS.

APLICACIONES PROFESIONALES

- COCINAS Y RESTAURACIÓN
- HOTELES Y ALOJAMIENTOS
- CENTROS DE SALUD Y RESIDENCIAS
- INDUSTRIA ALIMENTARIA
- BODEGAS Y VINÍCOLAS
- INDUSTRIA Y SUPERFICIES CRÍTICAS

BENEFICIOS CLAVE

- Desinfección eficaz y rápida sin dejar residuos químicos.
- Generación in situ a partir de agua y oxígeno.
- Reduce el uso de productos químicos y su impacto ambiental.
- Mejora la seguridad de las personas y la calidad higiénica.
- Tecnología sostenible, segura y responsable.

AGUA OZONIZADA:
CIENCIA, TECNOLOGÍA Y CONTROL PARA UNA HIGIENE PROFESIONAL MÁS EFICIENTE Y SOSTENIBLE.

> La eficacia del ozono no es una promesa, es el resultado de una ciencia sólida y de una aplicación profesional.

REFERENCIAS

1. Pan, Y., et al. (2026). The efficacy of ozone for controlling Listeria monocytogenes in biofilms on food contact surfaces: A systematic review. *Food Control*, 112236. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2026.112236
2. von Gunten, U. (2022). Ozonation of pathogens in water: a critical review. *Water Research*, 209, 117933. https://doi.org/10.1016/j.watres.2021.117933
3. Ilyas, S., et al. (2021). Efficacy of ozonated water against selected pathogenic microorganisms. *Journal of Environmental Chemical Engineering*, 9, 106422. https://doi.org/10.1016/j.jece.2021.106422

MENOS QUÍMICOS. MÁS SALUD. MÁS FUTURO.