

# Kloordioksiidi kasutamine jää valmistamisel



Jääd kasutatakse toiduainetööstuses mitmeks otstarbeks, kõige sagedamini meresaaduste säilitamiseks. Jäägeneraatorisse suunatavasse vette lisatud Dutrion tablettides tekitatud kloordioksiid desinfitseerib vett ning tapab jää sulamisel toodangu pinnale tekkivaid baktereid, tagades sellega saagi värskuse ja hoides ära lõhnade tekkimise.

Kloordioksiidi sisaldav jää hoiab tõhusalt ära nii toorestele kui ka töödeldud kala ja krevettidele iseloomulikud lõhnad.

Kalakasvandustes tehtud uuringud on näidanud bakterite hulga märgatavat vähenemist, kui kalade limast puhastamiseks pihustati nende kõhupinnale kloordioksiidi veelahuse. Pärast kloordioksiidi kasutamist vähenesid tooreste krevettide alternarioosi juhud. Samuti täheldati kloordioksiidi sisaldava jää kasutamisel kalade kõhukoopa bakterite hulga vähenemist pärast kalade 24-tunnist säilitamist.