

# (주)오존에이드

대표자	홍명기	전화	010-8007-6245
이메일	ihaveadream@ozonaid.com		
주소	제주시 제주대로 102, 바이오융합센터 2호관 201-1호		
주요사업분야	수확 후 스마트팜 솔루션, 농산물 신선유통 솔루션, 비가열 살균 솔루션, 친환경 농업 기술 개발		

(주)오존에이드는 플라즈마 농산물 신선 유지장치와 농산물 수확 후 농산물의 신선저장을 위한 데이터 기반 관리 기술인 모니터링 기술을 융합하여 솔루션을 제공하고 있습니다. 플라즈마를 이용해 오존과 산화질소 등 플라즈마 활성공기를 ICT 기술과 융합해 농식품산업에 적용 가능한 살균 정화, 신선 저장, 생육 활성 기술 등을 연구 개발하고 있습니다.

## 주요 제품



**용도** 저온 창고용 농산물 신선 유지장치  
**설명** 오존 센서가 오존 발생 장치와 연동되어 일정한 오존농도를 유지 시켜주는 자동제어를 통한 오존 생산량 조절



**용도** 저온 창고용 농산물 신선 유지장치  
**설명** ~1g/hr의 오존 생산량으로, 농산물의 노화 지연, 에틸렌 분해, 미생물 살균



**용도** 저온 창고용 농산물 신선 유지장치  
**설명** ~10g/hr의 오존 생산량으로, 농산물의 노화 지연, 에틸렌 분해, 미생물 살균

## 주요 기술

### » 수확 후 스마트팜 솔루션

‘농산물 신선 유지장치’와 ‘데이터 기반 모니터링 기술’이 융합된 것으로, 수확 후에 농산물 저장 시 신선도를 유지하고, 저장고 내 온도, 습도, CO<sub>2</sub>, 오존 발생량 등을 실시간으로 어디서든 모니터링할 수 있는 기술

### » 농산물의 신선 저장유통기술

신선농산물의 호흡을 통해 발생하는 에틸렌을 분해하고, 농산물 부패 미생물을 제어하는 기술

### » 비가열 살균기술

기체상 오존 또는 액체상 오존수를 이용하여 농식품의 표면 미생물을 살균하는 기술

### » 공정 미생물 제어 기술

농식품 가공 시 공정별 미생물을 제어하여 미생물의 품질관리를 통해 최종 단계의 초기 미생물 수치를 제어하는 기술