

Entwesungsverfahren mit Quellsäure.

Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern durch Behandlung mit CO₂:

Verschiedene Lebensmittel oder Lebensmittelrohstoffe wie Tabak, Kräuter- und Teedrogen sind oft von Schadinsekten bzw. deren Larven oder Eiern befallen. Bei längerer Lagerung kann es leicht zu Unbrauchbarkeit ganzer Partien kommen. Lebensmittel die voll lebendige Schadinsekten sind unappetitlich und unhygienisch. Eine Carvex-Entwesungsverfahren mit Natürlicher Quellsäure sorgt für eine totale Tötung alle Schädlinge, Larven und Eier, und kann für lange Haltbarkeit vorbeugend eingesetzt werden. Entgegengesetzt frühere Verfahren an Hand von Methylbromid, Blausäure oder andere Giftige Substanzen ist die Entwesung mit Quellsäure für Mensch und Tiere völlig unbedenklich. Außer die Umweltbelastung durch CO₂, ist alles völlig unbedenklich und ohne jeglichen Verwendung von Chemische Substanzen. Diese Verfahren kann bei viele Lebensmitteln eingesetzt werden. Hier nur ein kleiner Auswahl von Lebensmitteln wo dieser Technik eingesetzt werden kann: Getreide, Gewürze, Mandeln, Nüsse, Trockengemüse, Trockenfrüchte, verschiedene Gemüsesorten, Samen, Ölsaaten, Tiernahrung, Tabak, Kräuter, Tee und Arzneimitteln. Die Carvex-Technik belastet weder Mensch noch Umwelt, und dürfte für die Zukunft mehr und mehr eingesetzt werden. Hier sehen wir wieder ein Beispiel dafür, wie unentbehrlich der CO₂-Gas in eine Moderne Gesellschaft ist.