



(주)오존에이드

회사 소개

(주)오존에이드는 플라즈마 공기활성중 기술과 4차 산업혁명 기술인 스마트 기술을 융합하여 농산물의 신선도를 개선하고 판매 기간을 연장하는 농산물 신선 솔루션을 제공하고 있습니다. 또한, 농식품 생산공정 중 살균, 정화, 신선, 저장, 생육 활성 기술을 연구 개발하여 데이터를 기반으로 지속 가능한 농식품 기술이 될 수 있도록 적용하고 있습니다. 2024년에는 '지자체-대학 협력 기반 지역혁신사업(RIS)'에 '데이터 기반 제주 월동무 산업 고도화 기술 개발'이 선정되어 향후 제주 월동무 산업의 지속가능한 혁신으로 경쟁력을 확보하여 제주 농산물의 세계화를 진행하겠습니다.

제품 소개

PA 저장 시스템(PA : Plasma Atmosphere) :

플라즈마를 이용하여 공기활성중을 만들고 농산물의 신선도 유지 기간을 연장하고 노화와 부패를 개선하여 농산물의 생산성과 수익성 개선을 제공 합니다.

센서 & 모니터링 :

플라즈마 활성중을 측정하기 위한 센서와 저장기간 중 온도, 습도, 이산화탄소 등 저장환경 모니터링을 위한 시스템으로 혁신 기술의 지속가능성을 확보해 드립니다.

제품 사진

PA 저장 시스템		
MOS-1001S	PAS-1001	PAS-2001
		
센서 & 모니터링 시스템		
센서 및 게이트웨이	저장고 환경 실시간 모니터링	PA 저장 시스템 장비
		