

Aplikace TwinOxide® v mlékárenském průmyslu

Špatná dezinfekce povrchů, přicházejících do styku s potravinami, je průvodním jevem propuknutí mnoha alimentárních onemocnění. V důsledku špatného hygienického zabezpečení provozu mohou do kontaktu s potravinou přijít nejrůznější patogenní bakterie (*Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella apod.*). Nedostatečně čištěné a dezinfikované povrchy, spolu s přítomností vlhka, vytvářejí velmi vhodné podmínky pro růst nebezpečných bakteriálních biofilmů. Bakterie tvořící biofilm jsou odolnější vůči běžným dezinfekčním prostředkům na bázi chloru, to je často důvod jejich výskytu v zařízení kde se tyto přípravky používají.

MOŽNOSTI APLIKACE:

FARMY:

- Hygienické zabezpečení vodních zdrojů
- Dezinfekce zařízení přicházejících do styku s mlékem
- Dezinfekce skladovacích tanků



DOPRAVA:

- Dezinfekce mlékárenských vozů a cisteren (doprava surového mléka a mléčných produktů)



SKLADOVÁNÍ:

- Dezinfekce zařízení
- Dezinfekce povrchů





TwinOxide®

MLÉKÁRNY:

- Dezinfekce vody
- Dezinfekce povrchů
- Zabezpečení okolí forem
- Konečná dezinfekce CIP systému
- Dezinfekce produkčních linek
- Dezinfekce obalových materiálů a přepravek



DOPORUČENĚ KONCENTRACE:

- 50 ppm (mg/l) dezinfekce pracovních povrchů a transportních zařízení
- 50 ppm konečná dezinfekce CIP systému
- 50 – 100 ppm odstraňování plísní

VLASTNOSTI *TwinOxide*®:

- ❖ Není korozivní
- ❖ Nezanechává na povrchu škodlivá rezidua
- ❖ Nemá negativní dopad na mléčné kvasinky
- ❖ Účinně odstraňuje bakteriální biofilm

IFIGENIJA spol. s r. o.

Národní třída 43, 110 00 Praha 1

mobil: 02 661 188; fax: 224 238 927

e-mail: ifigenija@seznam.cz; www.twinoxide.cz