

Aplikácia TwinOxide® v mliekarenskom priemysle

Zlá dezinfekcia povrchov, prichádzajúcich do styku s potravinami, je sprievodným javom prepuknutia množstva alimentárnych ochorení. V dôsledku zlého hygienického zabezpečenia prevádzky môžu do kontaktu s potravinami prísť najrôznejšie patogénne baktérie (*Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, a pod.).

Nedostatočne čistené a dezinfikované povrchy, spolu s prítomnosťou vlhka, vytvárajú veľmi vhodné podmienky pre rast nebezpečných bakteriálnych biofilmov. Baktérie tvoriace biofilm sú odolnejšie voči bežným dezinfekčným prostriedkom na báze chlóru, to je často dôvod ich výskytu v zariadení, kde sa tieto prípravky používajú.

Možnosti aplikácie:

Farmy:

- *Hygienické zabezpečenie vodných zdrojov*
- *Dezinfekcia zariadení prichádzajúcich do styku s mliekom*
- *Dezinfekcia skladovacích tankov*

Doprava:

- *Dezinfekcia mliekarenských vozov a cisterien (doprava surového mlieka a mliečnych produktov)*

Skladovanie:

- *Dezinfekcia zariadení*
- *Dezinfekcia povrchov*

Mliekarne:

- *Dezinfekcia vody*
- *Dezinfekcia povrchov*
- *Zabezpečenie okolia foriem*
- *Konečná dezinfekcia CIP systémov*
- *Dezinfekcia produkčných liniek*
- *Dezinfekcia obalových materiálov a prepraviek*

Doporučená koncentrácia:

- *50 ppm (mg/l) dezinfekcia pracovných povrchov a transportných zariadení*
- *50 ppm konečná dezinfekcia CIP systémov*
- *50-100 ppm odstraňovanie plesní*

Vlastnosti *TwinOxide*®

- *Nie je korozívny*
- *Nezanecháva na povrchu škodlivé reziduá*
- *Nemá negatívny dopad na mliečne kvasinky*
- *Účinne odstraňuje bakteriálny biofilm*