

FOODINDUSTRIA

TRATTAMENTO ANTIBATTERICO AGLI IONI D'ARGENTO



Costan presenta il nuovo trattamento antibatterico Epta agli ioni d'argento, disponibile per la gamma di banchi tradizionali

Rossini. Una novità importante per i Retailer, volta a migliorare la shelf-life dei prodotti in esposizione e garantirne l'igiene e la freschezza, attributi molto ricercati ed apprezzati dai consumatori.

Con il termine shelf-life si intende il tempo limite entro il quale gli alimenti, in determinate condizioni di conservazione, mantengono inalterate le loro proprietà organolettiche. In tal senso, proporre soluzioni di refrigerazione sempre più avanzate, gioca un ruolo di primaria importanza per consentire alla GDO, intermediaria tra la Filiera agro-alimentare ed il cliente finale, di rispettare i parametri di

durabilità ed igiene definiti dai Produttori alimentari, all'origine. Il Trattamento viene utilizzato sia nella vernice, applicata alle parti interne del banco a contatto con i prodotti esposti, sia nella fase di estrusione della vasca: questo favorisce una distribuzione uniforme degli ioni nel composto, aumentandone l'efficacia. Una protezione totale e permanente per tutto il ciclo di vita del banco, che permette un abbattimento della carica batterica fino al 99%, sul cibo a contatto con la superficie trattata. Inoltre, l'aria fredda carica di ioni che circola all'interno del mobile e che lambisce gli alimenti, rallenta ulteriormente i processi degradativi ed impedisce la proliferazione dei batteri.

L'azione antimicrobica del trattamento è stata testata nei laboratori di Veneto Agricoltura e, in particolare, l'efficacia antibatterica della vernice è stata controllata nei laboratori interni Epta secondo lo standard industriale giapponese JIS Z 2801-2000 "Prodotti antibatterici - Misurazione dell'attività antibatterica ed efficacia".

Un trattamento che combina la modernità delle nanotecnologie con le proprietà antibatteriche peculiari dell'argento, conosciute sin dall'antichità: già seimila anni fa, infatti, gli Egizi utilizzavano questo metallo per purificare l'acqua, destinata ad essere conservata per lunghi periodi.

Commenta **Giorgio De Ponti**, Innovation Center Epta: "Il Trattamento Anti-batterico Epta offre, ai Retailer, la possibilità di assicurare un'offerta di prodotti di elevatissima qualità, in uno scenario in cui il rispetto degli standard alimentari rappresenta sempre più un imperativo imprescindibile", e aggiunge: "Meno batteri, meno pensieri, per una freschezza non più solo appannaggio delle Filiere corte, ma progettata, costruita e controllata in un quadro complessivo di Filiere alimentari sempre più lunghe".