

„Epta Food Defence“: Schutz für Lebensmittel



„Epta Food Defence“: Das antibakterielle System soll Lebensmittel im Inneren von „MISA“-Kühlzellen besser schützen.

Mit „Epta Food Defence“ stellt die Epta Deutschland GmbH ein antibakterielles System vor. Dieses kommt nach Informationen des Kältetechnikspezialisten in Kühlzellen der Marke „MISA“ für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel zum Einsatz. Das System soll die bekanntesten Bakterien mithilfe von Silberionen bekämpfen sowie die Haltbarkeit der in einer solchen Kühlzelle gelagerten Lebensmittel verlängern. Die antibakterielle Wirkung entstehe, indem feuerverzinktes, kohlenstoffarmes Stahlblech mit einer Kombination aus phthalatfreiem PVC und Silberionen beschichtet wird. Danach sei der Stahl zudem resistent gegen Flüssigkeiten, Säuren, Alkohol und fetthaltige Lebensmittel, wie Tests im Labor

des Eurofins Biolab bestätigt hätten. Konkret seien Silberionen in der Lage, die Zellwand der Bakterien zu durchdringen und sich mit Thiol-, Carboxylat- und Hydroxy-Gruppen zu verbinden, wodurch die Bakterien „erstickt“ werden und ihre Reproduktion verhindert wird. Die Wirkung soll über die gesamte Lebensdauer einer Kühlzelle anhalten und muss deshalb nicht erneuert werden.

Weitere Informationen: www.eptarefrigeration.com/de