

Obecnie wymagania rynkowe i logistyczne sprawiają, że czystość mikrobiologiczna powietrza odgrywa coraz większą rolę w przemyśle spożywczym, zaś skuteczna eliminacja drobnoustrojów z powietrza jest często działaniem koniecznym.

Airspexx – higiena powietrza w przemyśle spożywczym

Koncepcja Airspexx firmy Ecolab jest wiodącą, aktywną metodą dekontaminacji powietrza, która doskonale współgra ze specyfiką produkcji spożywczej. Airspexx zapobiega zakażeniom produktów przez pleśnie, drożdże i wszelkiego rodzaju bakterie, redukując ich ilość w powietrzu, jeszcze zanim wejdą w kontakt z wytwarzanym wyrobem. Produkty są ciągle chronione przed zakażeniem z powietrza podczas produkcji, pakowania i magazynowania. Dzięki temu wzrasta jakość produkowanego asortymentu, maleją straty produkcyjne i wzrasta bezpieczeństwo marki.

Tym, co wyróżnia Airspexx na tle innych technologii dezynfekcji powietrza jest fakt, iż Airspexx może być stosowany podczas produkcji, w obecności produkowanego wyrobu i personelu. W ten sposób dezynfekcja jest bardziej skuteczna, ponieważ prowadzona jest w punktach krytycznych wtedy, gdy jest konieczna. Dotychczas nie zaobserwowano i nie udowodniono oddziaływania Airspexx na właściwości organoleptyczne wyrobu i nie zostawia produktów ubocznych. Rozpad substancji aktywnych Airspexx następuje w powietrzu do związków naturalnie występujących w produktach spożywczych. Dedykowane, wysoce precyzyjne systemy dozujące umożliwiają rozpylanie bardzo małych ilości produktu, który w takich dawkach nie wywiera żadnego wpływu na ludzi.



1. Dysza do precyzyjnej dystrybucji produktu Airspexx

Jest oczywiste, że produkt o takim profilu znalazł szerokie zastosowanie w przemyśle spożywczym przy dekontaminacji systemów wentylacyjnych, pomieszczeń produkcyjnych, dojrzewalni czy pakowalni. Najczęściej jest on rozpylany w kanałach wentylacyjnych już za systemami filtrów i wentylatorów i rozprowadzany ze strumieniem powietrza po zakładzie. W ten sposób redukujemy obciążenie mikrobiologiczne kanałów wentylacyjnych oraz doprowadzanego powietrza. Następnie składniki



2. Airspexx może być stosowany w obecności produktu i personelu

aktywne aerozolu rozprzestrzeniają się, eliminując drobnoustroje, które dostały się w ten obszar produkcji z pracownikami, produktem czy zakażeniem krzyżowym.

Stosowanie Airspexx w pomieszczeniach produkcyjnych i w dojrzewalniach nie oddziałuje na proces produkcji, natomiast eliminuje przenoszenie drobnoustrojów, np. „dzikich” drożdży. Skuteczność ciągłego użycia Airspexx została potwierdzona w wielu zakładach produkcji spożywczej w Europie i jest szczególnie ceniona, gdy kontrola mikrobiologiczna powietrza jest utrudniona lub wręcz niemożliwa.

Innym wariantem zastosowania Airspexx jest dekontaminacja powietrza bezpośrednio w obszarze urządzeń napelniających i pakujących. Podczas pracy tych urządzeń Airspexx skutecznie eliminuje drobnoustroje, które mogłyby dostać się wraz z powietrzem do opakowania. W ten sposób zwiększamy prawdopodobieństwo, że data przydatności do spożycia będzie zgodna z deklarowaną na opakowaniu.

3. Dysze Airspexx zainstalowane w maszynie pakującej



Aby zastosowanie Airspexx okazało się skuteczne, musi iść w parze z utrzymaniem odpowiednich procedur technologicznych oraz zastosowaniem skutecznych i profesjonalnie przygotowanych reżimów higieny. Tylko wtedy Airspexx przyczyni się do poprawy wyników mikrobiologicznych w obszarach krytycznych. Mniejsze straty produkcyjne, mniej reklamacji i zwrotów z rynku oraz osiągnięcie deklarowanej daty przydatności do spożycia nie pozostaną bez wpływu na wynik ekonomiczny i prestiż marki.



Robert Najman, od 1994 pracuje w firmie Ecolab, obecnie na stanowisku Area Marketing Director CEE, Russia, Austria, odpowiedzialny jest m.in. za wdrażanie nowych koncepcji i produktów na rynki tych krajów.

ECOLAB
Everywhere It Matters.®