

Taśmy antybakteryjne dla lepszej higieny



Koncentrując się na higienie w przetwórstwie żywności, Ammeraal Beltech opracował szeroki asortyment taśm antybakteryjnych, posiadających właściwości typowych taśm do artykułów żywnościowych.

W asortymencie taśm antybakteryjnych Ammeraal Beltech wykorzystuje się materiały niemigrujące - technologię opartą na zjonizowanym srebrze. Taśma jest sprawdzona pod względem bezpieczeństwa dla człowieka i skuteczna przeciwko szerokiej gamie mikroorganizmów.

Taśmy antybakteryjne pomagają w następujących aspektach:

- Redukcja/zmniejszenie liczby bakterii na taśmie
- Wdrożenie ISO 22000 (wcześniej HACCP)
- Zwiększanie higieny
- Unikanie rozwoju bakterii

Asortyment taśm antybakteryjnych (AM) – dostarczany z zamkniętymi krawędziami taśm Amseal – pomoże w utrzymaniu czystości taśmy i zmniejszy rozwój bakterii na jej powierzchni. Oczywiście utrzymywanie i usprawnianie procedur czyszczenia nadal pozostaje istotne.

Innovation & Service in Belting

Technologia bezpieczeństwa żywności

Technologia niemigrująca oparta na zjonizowanym srebrze. Osłony antybakteryjne są wolne od zanieczyszczeń, spełniają najsurowsze wymogi standardów kontaktu z artykułami spożywczymi oraz zapobiegają migracji dodatków.

Wszystkie testy migracyjne są zgodne z wymogami FDA. Taśmy antybakteryjne mogą być w kontakcie z ciekłymi, kwasowymi i tłustymi artykułami spożywczymi, zgodnie z wymaganiami dyrektywy 1935/2004 WE.



Opracowane taśmy składają się z kilku warstw (patrz szkic), z których ostateczna górna osłona nie jest powlekana. Materiał użyty do tych warstw to Nonex lub Ropanyl. Oba są dobrze znanymi i bardzo dobrymi produktami, wytwarzanymi przy zastosowaniu nowoczesnej produkcji, co powoduje wyjątkowe, łatwe w czyszczeniu i nieporowate wykończenie.

Ta technologia raczej uzupełnia niż zastępuje kompletne i regularne praktyki czyszczenia, które nadal pozostają koniecznością (*). W przypadku uszkodzenia górnej powłoki oraz powstania miejsc trudnych do czyszczenia, warstwa antybakteryjna pomoże uniknąć rozwoju bakterii. Krawędź z uszczelnieniem Amseal oraz dolna tkanina lub powierzchnia są powlekane tym samym materiałem antybakteryjnym.

Korzyści z produktu

- Taśmy antybakteryjne z technologią niemigrującą, która zapobiega rozwojowi bakterii na taśmie i w niej
- Jony srebra wiążą i dezaktywują proteiny w komórkach, uniemożliwiając komórkom bakterii wytworzenie energii, co powoduje ich szybką śmierć
- Proces zjonizowanego srebra jest ciągły, niemigrujący i aktywny przeciwko wielu mikroorganizmom, takim jak Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa i Lysteria monocytogenes

Zastosowania

Nowe taśmy antybakteryjne są przeznaczone do użytku w niemalże wszystkich branżach produkcji żywności. Oto kilka przykładów:

- Piekarnictwo
- Przetwórstwo mięsa i drobiu oraz ryb
- Branża cukiernicza
- Nabiał
- Owoce i warzywa

Zastrzeżenia*

Taśmy antybakteryjne

- Nie zastępują aktualnych procedur czyszczenia
- Nie zabijają wszystkich znanych bakterii
- Nie konserwują żywności ani nie wydłużają okresu jej trwałości

() Ochrona przeciwko mikroorganizmom zaczyna się od właściwej higieny i czystości. Obecne praktyki czyszczenia i higieny są istotne i należy je zachować. Właściwości antybakteryjne nie zastępują aktualnych procedur czyszczenia. Pomagają w poprawie standardów higieny, ale nie jest to ochrona przed bakteriami przenoszonymi przez żywność lub powodującymi choroby.*



Porady ekspertów, rozwiązania wysokiej jakości oraz lokalny serwis dla wszystkich Państwa potrzeb w zakresie taśm i pasów.
ammeraalbeltech.com/pl

Ammeraal Beltech
 Strażacka 72
 43-382 Bielsko-Biała
 Polska

T +48 32 44 77 179
info-pl@ammeraalbeltech.com

ammerga.com