

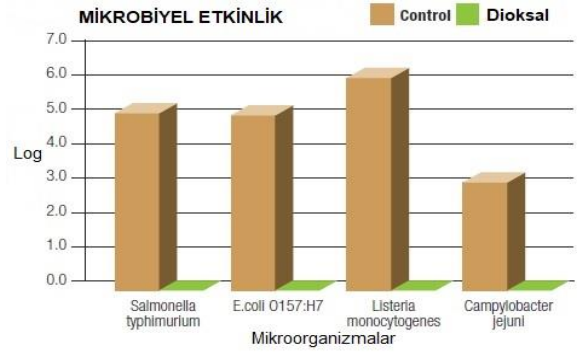
KLORDİOKSİT



Tavukçuluk Endüstrisi İçin Mükemmel Dezenfeksiyon Ürünü

Raf ömrünü uzatırken mikrobik aktiviteyi kontrol edin.

Klordioksit, patojenlerden arındırmak, raf ömrünü uzatmak ve kanatlı ürünlerinin kalitesini artırmak için, kanatlı karkaslarının, parçaların ve iç organların işlenmesinde püskürtme veya daldırma şeklinde 10 ppm'e kadar konsantrasyonlarda kullanılan ve neredeyse nötr pH değerine sahip geniş spektrumlu bir dezenfektandır.



Klordioksit ile :

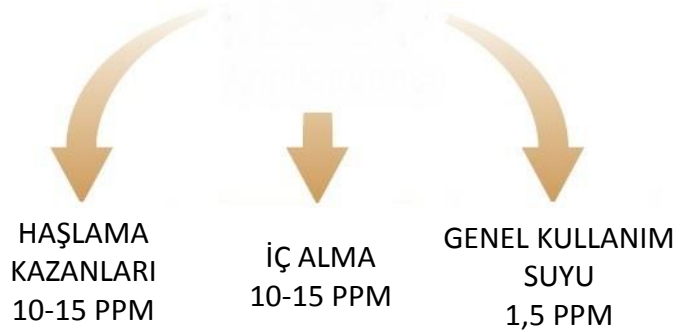
- Mikrobiyal kontrolü maksimuma çıkarın.
- Raf ömrünü uzatın.
- Ürünlerin organoleptiklerini değiştirmeden veya yok etmeksizin gerekli etkinliği karşılayın.
- Kaliteli ürünler için itibarınızı geliştirin.
- En güvenilir antimikrobik müdahale teknolojisini kullanın.
- HACCP Planınızı yükseltin

Klordioksit, benzersiz etkili, gıda sınıfı sanitizer, klor dioksit üretmek için kullanım anında etkinleştirilir.

Klordioksit mümkün olan en etkili, hızlı etki eden ve geniş spektrumlu antimikrobiyal olarak klordioksit üretmek için yerinde etkinleştirilir.

Klordioksit'in kullanımı kolaydır ve Salmonella, E. coli O157: H7 ve diğer pek çok patojene karşı oldukça etkilidir.

Klordioksit



Klordioksit; mümkün olan en etkili, hızlı etki eden ve geniş spektrumlu antimikrobiyal.

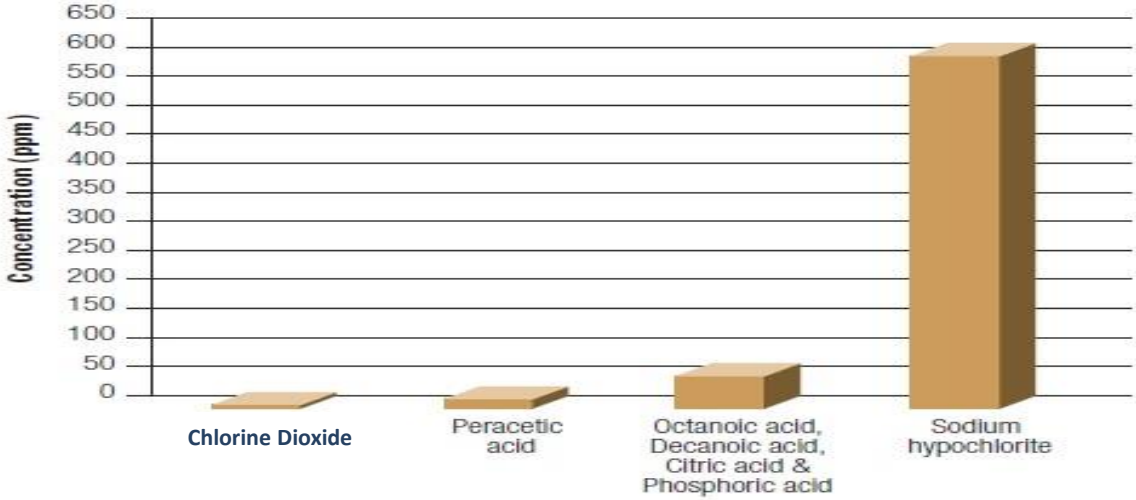
Klordioksit, perasetik asit ve sodyum hipoklorit (klor) dahil diğer yaygın sanitizantlardan daha etkilidir.

Klordioksit, kapsamlı bir antimikrobik müdahale programı sunmaktadır.

- Hızlı etkili, geniş spektrumlu antimikrobiyal aktivite.
- Biyofilm oluşumunu önler.
- Düşük toksisite.
- Düşük korozyon potansiyeli.
- Klorlama veya THM oluşumu yok.
- Geniş bir pH aralığında etkili (3-10).
- Daldırma veya sprey olarak kullanılabilir.
- Nötr pH'da veya yakınında kullanılabilir.
- Organik yük nedeniyle nötralize olmaya karşı koyar.
- Tat üzerinde olumsuz etkisi yoktur.
- Beslenme kalitesinde bir etkisi yoktur.
- Karkas, parçalar, öğütülmüş ve ileri işlem ürünleri için uygun.
- Uygun maliyet.

ANTİMİKROBİYAL MADDELERİN KONSANTRASYONU

60 saniye içinde: > 5 log E.coli O157:H7 indirgemesi



Rekabet avantajı

Klordioksit'in diğerlerine göre belirgin avantajları vardır.

2.9 pH'dan daha düşük bir orandaki ürünlere karşın olumlu bir organoleptik avantajı teşvik eden nötr veya nötre yakın bir pH'da uygulanması gibi.

Ayrıca, Klordioksit, yerinde hazırlanan bir dezenfektan olduğu için, etken madde aktivasyonunun korunmasında önemli tasarruflar sağlar.