Polimerica
Attualità e notizie dal mondo della plastica

Antimicrobico in lavastoviglie

Parx Materials ha testato il sistema Saniconcentrate in condizioni di utilizzo quotidiano, sottoponendolo a mille cicli di lavaggio in quattro anni.

9 giugno 2021 08:52

Per testare l'efficacia e la durata del sistema antimicrobico Saniconcentrate in applicazioni a contatto con alimenti, Parx Materials ha sottoposto l'additivo ad un test di 1.000 cicli in lavastoviglie in un periodo di quattro anni.

Uno dei primi esperimenti ha riguardato piccoli taglieri per uso domestico in polietilene, alcuni dei quali con il 3% di Saniconcentrate incorporato in modo omogeneo (a destra nella foto, in confronto a un tagliere prodotto senza utilizzare l'additivo), realizzati appositamente per i test e non ancora in commercio, ma utilizzati quotidianamente dai dipendenti e dai loro congiunti durante tutto il periodo di prova.

Il test di durabilità è stato eseguito mettendo i taglieri in lavastoviglie insieme alle altre stoviglie, utilizzando normali detersivi in pastiglia. Non è stato applicato alcun processo di pulizia speciale e i taglieri hanno resistito a oltre 1.000 cicli di lavaggio. Al termine di questa fase, i campioni sono stati sottoposti a verifica delle proprietà antibatteriche (protocollo ISO22196), che sono risultate invariate rispetto ai taglieri mai usati: riduzione di E.coli - un ceppo Gram-negativo - a un livello di Log 2,3/99,5% e una riduzione di oltre Log 5,1 / >99,999% per Staphylococcus aureus - un ceppo Gram-positivo.

"Questi test confermano chiaramente che la nostra tecnologia è una parte intrinseca del materiale e non migra nelle severe condizioni di una lavastoviglie - commenta Michaël van der Jagt, CEO di Parx Materials -. Resistere a 1.000 cicli di lavastoviglie senza perdere efficacia è un risultato straordinario, che stabilisce nuovi standard".

A differenza dei materiali antimicrobici che si basano su biocidi, Saniconcentrate utilizza un oligoelemento presente nel corpo umano per impedire a batteri e virus di aderire alle superfici e proliferare.
Parx Materials ha intenzione di proporre questa tecnologia nella produzione di utensili da cucina e superfici per la preparazione di alimenti, dove oggi è difficile ottenere proprietà antimicrobiche senza l'aggiunta di biocidi.

© Polimerica - Riproduzione riservata