



INDÚSTRIA ALIMENTAR

Ao longo dos últimos anos tem havido um aumento na frequência e variedade de contaminantes bacterianos encontrados em todos os tipos de água, desde água potável, água utilizada no processo industrial e água utilizada para fins recreativos.

Os métodos tradicionais para tratar a água incluem:

Cloro	Perigoso, gera odores, não é completamente eficaz
Ácido	Caro, não é completamente eficaz, demorado para aplicar, apenas para tratamento de superfície
Luz ultravioleta	Efeito limitado no "biofilme", deve ser usado com outra técnica
Ozono	Não trata o biofilme, deve ser usado com outras técnicas
Laser	Apenas eficaz no ponto de utilização. Deve ser usado com outras técnicas
Calor	Caro, requer 20 mins a 100 graus celsius
Ácido	Caro, não é completamente eficaz, demorado para aplicar, apenas para tratamento de superfície

O Gerador Voigtlaender

Desinfecção de água e desinfecção geral

- 1-Custos operacionais reduzidos
- 2-Substitui o cloro e é mais eficiente
- 3-Livre de aditivos químicos
- 4-Ideal para locais remotos
- 5-Amigo do ambiente
- 6-Multiuso, para desinfecção de água e desinfecção em geral



SaniFluid: como funciona

Combinando sal, água e eletricidade:

- O sal e a água são activados por uma corrente eléctrica para produzir um desinfectante
- O desinfetante SANIFLUID é uma solução rica em HOCL (ácido hipocloroso)
- SANIFLUID permanece estável por longos períodos de tempo

- SANIFLUID é um desinfectante extremamente eficaz (> 100 vezes mais eficaz do que OCl₂)
- SANIFLUID penetra na membrana celular por osmose
- Destroi bactérias e vírus por dentro
- Remove o "biofilme" em desenvolvimento (terreno fértil para bactérias)
- Sempre ativo

Soluções para a indústria alimentar

Processamento de alimentos

SANIFLUID é doseado directamente no tubo de água da rede. O sistema de medição e controle armazena os parâmetros operacionais para fins de auditoria.

SANIFLUID garante que a água tratada está em conformidade com os padrões alemães de água potável e reduz a manutenção e a conta de desinfecção anual.



Aplicação: Esterilizadores contínuos

Um dos maiores produtores de conservas na Alemanha planeia substituir a desinfecção de água de arrefecimento dos esterilizadores contínuos. O uso de dióxido de cloro resultou em grandes danos (corrosão) na infra-estrutura de tubulação de aço inoxidável.

solução:

A água da rede na instalação de produção é desinfectada por dosagem de SANIFLUID, resultando numa concentração de cloro livre de aproximadamente 0,6 ppm. A concentração de cloro livre nos 3 esterilizadores é controlada por um centro de controle centralizado, e conforme solicitado SANIFLUID será adicionado para manter o nível de cloro livre correto. SANIFLUID é produzido centralmente e distribuído aos esterilizadores. Todos os dados operacionais relevantes são registados localmente e fornecidos automaticamente aos sistemas centrais de controlo de produção e controlo de qualidade.

resultados:

Automatização completa da desinfecção da água de arrefecimento com utilização mínima de um desinfectante produzido no local. Compatível com os mais altos padrões de segurança. Sem corrosão na infra-estrutura de tubulação.

Evidência empírica: efeito de SANIFLUID após um período de quatro semanas. (Contagem bacteriana reduzida a quase "0")



**Evidência Empírica: efeito de SaniFluid depois de um período de quatro semanas.
(Quantidade de bactérias reduzida para quase "0")**

Measurement points		Date tested	Total count 22°C CFU/ml	Total count 36°C CFU/ml	Pseudomonas(ml)
Technikum gegenüber Treppenhaus	p4B08	23.04.2007	53	77	>100
Technikum gegenüber Treppenhaus	04B08	21.05.2007	1	0	0
Butterei/Schreibtisch Buttermeier	07B03	30.04.2007	>300	>300	0
Butterei/Schreibtisch Buttermeier	07B03	21.05.2007	0	0	0
Frischprodukte/gegenüber Linie 11	12A10SL	02.05.2007	>300	>300	>100
Frischprodukte/gegenüber Linie 11	12A10SL	22.05.2007	0	3	0
Frischprodukte mitten auf der Bühne	12C02SA	16.04.2007	171	>300	>100
Frischprodukte mitten auf der Bühne	12C02SA	23.04.2007	3	0	0
H-Milch / Säule bei Linie5	14T05	24.04.2007	0	>300	17
H-Milch / Säule bei Linie5	14T05	22.05.2007	0	0	0

Certificados



DIN 1276
DIN 1650
DIN EN 901/ DIN 19643 – Swimming pool Conformance to WHO Standards
CE Conformance
MEBAK Band II 2.10.7
AOX – Test protocol

Referências

**Fraport AG,
C.A.M.,
Saarbrücken Airport
Mecklenburger Ernte
Weihestephan
Tnuva Dairies
Gazit Chicken farm
Millouff Chicken Farms
University of Iraq
University Hospital
Boecklunder Group**

**Frankfurt International Airport
International Airport
Regional Airport
Salad Producer
Dairy
Cottage Cheese and Yoghurt
chicken rearing
chicken rearing
Research and development
Würzburg Hospital
Meat Processing plants**

**Drinking water for aircraft
Fresh Potable water for airplanes
Drinking water for aircraft
Salad washing
Micro-biological control fresh water
C.I.P. with AnoFluid
Drinking water treatment
Drinking water treatment
disinfection applications (potable water)
Cooling Tower water disinfection
Disinfection of Process water and cleaning**

