

ULTRADIFFUSION® (technologia ultra-dyfuzji)

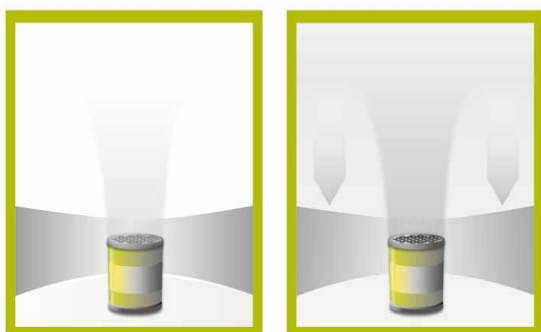
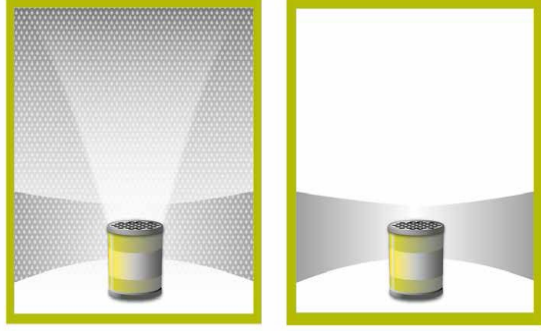
najwyższa penetracja dezynfekowanej przestrzeni

Opracowana przez francuską firmę **LCB** metoda fumigacji polega na tym, że substancja biologicznie czynna dokładnie i skutecznie rozkłada się w powietrzu, dzięki efektowi termokinetycznemu. Metoda ta została wynaleziona w 1963 roku przez dwóch Francuzów: doktora Courtier, inżyniera chemii z koncernu Pechiney, działającego w branży przetwórstwa aluminium oraz prof. Moreau z CNRS (Krajowe Centrum Badań Naukowych z siedzibą w Grenoble).

Metoda ultra-dyfuzji bardzo ułatwia aplikację środka dezynfekcyjnego. Po raz pierwszy preparat zastosowano z bardzo dużym sukcesem w przemyśle serowarskim w celu redukcji zanieczyszczenia spowodowanego przez grzyb z rodzaju *Mucor*. Następnie środek ten zaczęto stosować z powodzeniem w innych branżach przemysłu spożywczego.

ULTRADIFFUSION®: jak to działa?

4-stopniowy proces:

<p>1 Emisja</p> <p>Substancja czynna uwalnia się, pozostawiając czas na spokojne opuszczenie pomieszczenia przez osobę wykonującą dezynfekcję. Substancja jest rozprawdzana konwekcyjnie przez powolny czas spalania.</p>		<p>2 Rozpraszanie</p> <p>Substancja czynna stopniowo wypełnia całą przestrzeń pomieszczenia od sufitu po podłogę.</p>
<p>3 Ekspansja i aktywność biobójcza</p> <p>W niecałą godzinę kilka miliardów cząsteczek wnika w najgłębsze zakamarki i wchodzi w kontakt (aktywność biobójcza) z wszelkimi mikroorganizmami, które są tam obecne.</p>		<p>4 Osadzanie (sedymentacja)</p> <p>Czas opadania cząstek dymu wynosi od 4 do 12 godzin (w zależności od wielkości pomieszczenia), umożliwiając wydłużone działanie substancji czynnej oraz eliminując mikroorganizmy z powietrza i powierzchni, z którymi się zetknie.</p>

Źródło: LCB food safety: ULTRADIFFUSION® State-of-the-art technology at the service of food safety