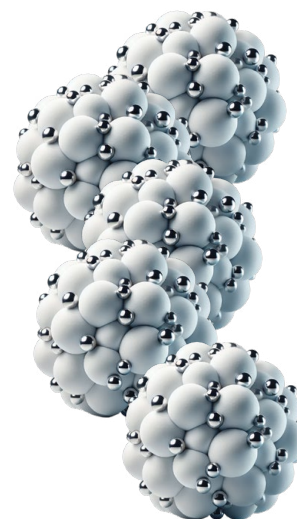


agATT – dla nowoczesnego przemysłu spożywczego

agATT to zaawansowane rozwiązanie opracowane we współpracy z Wydziałem Chemii Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie – materiał o wysokiej aktywności przeciwdrobnoustrojowej, przeznaczony do stosowania w elementach systemów odwodnień produkowanych przez ATT, szeroko wykorzystywanych w przemyśle spożywczym, napojowym i farmaceutycznym.

Jest to powłoka antymikrobiotyczna nanoszona na powierzchnie produktów, zapewniająca skuteczne wsparcie higieniczne w trudno dostępnych i krytycznych miejscach z punktu widzenia bezpieczeństwa mikrobiologicznego – często niedostępnych dla tradycyjnych metod czyszczenia i dezynfekcji. Typowe przykłady to potencjalne szczeliny i zagłębienia między posadzką a kanałami odwodnień, ranty odwodnień lub syfony.



Produkt Opatentowany

agATT to opatentowana innowacja, której skuteczność wobec szerokiego spektrum mikroorganizmów została potwierdzona badaniami laboratoryjnymi. Wyznacza nowy standard higieny w infrastrukturze produkcyjnej, odpowiadając na potrzeby nowoczesnych zakładów przetwórstwa spożywczego.

Innowacyjna Technologia

Rdzeniem technologii agATT są hybrydowe mikrocząstki zawierające srebro metaliczne, unieruchomione w porowatej strukturze węgla wapnia, zatopione w żywicy epoksydowej. Takie rozwiązanie umożliwia:

- kontrolowane i długotrwałe oddziaływanie srebra na mikroorganizmy
- miejscowe działanie przeciwdrobnoustrojowe
- skuteczne hamowanie wzrostu i rozmnażania bakterii oraz grzybów
- pełną kompatybilność z technologiami stosowanymi w przetwórstwie spożywczym i napojowym
- minimalny wpływ na środowisko i użytkownika
- syntezę w procesie bezodpadowym

agATT – Zastosowanie ukierunkowane na przemysł przetwórstwa spożywczego

W przemyśle spożywczym, gdzie higiena powierzchni mających kontakt z żywnością ma kluczowe znaczenie, agATT stanowi innowacyjne narzędzie wspierające kontrolę i ograniczanie obecności drobnoustrojów oraz ich rozprzestrzenianie się.

Technologia agATT zapewnia ciągłe działanie przeciwdrobnoustrojowe jonów srebra, co przekłada się na:

- zmniejszoną obecność drobnoustrojów w obszarach wysokiego ryzyka
- ograniczenie rozwoju biofilmów bakteryjnych
- wyższą skuteczność higieniczną bez potrzeby intensyfikacji dezynfekcji

Zastosowanie w komponentach ATT

- syfony i kanały odwodnieniowe
- ranty i zakończenia systemów odwodnień
- elementy narażone na kontakt z cieczami i pozostałościami organicznymi
- miejsca o ograniczonym dostępie do czyszczenia mechanicznego

Dlaczego agATT?

Przewaga technologiczna

- ukierunkowane i aktywne działanie higieniczne w miejscach szczególnie narażonych na skażenie
- ograniczenie ryzyka obecności patogenów i tworzenia się biofilmów
- skuteczność nawet tam, gdzie zawodzą tradycyjne metody higieniczne
- pełna kompatybilność ze środowiskiem przetwórstwa spożywczego
- bezpieczne stosowanie bez ryzyka niekontrolowanego uwalniania substancji aktywnych

Korzyści biznesowe

- zwiększone bezpieczeństwo produkcji żywności
- obniżenie kosztów operacyjnych dzięki długotrwałemu efektowi higienicznemu bez potrzeby częstego stosowania
- poprawa efektywności procesów poprzez podniesienie poziomu higieny bez zakłócania codziennych procedur czyszczenia
- zminimalizowanie ryzyka przestojów produkcyjnych spowodowanych zagrożeniami mikrobiologicznymi
- zrównoważone i przyjazne rozwiązanie dla środowiska
- najwyższy poziom ochrony i podniesienie jakości infrastruktury produkcyjnej

