

サルモネラ菌チャレンジのケース



BIOIONIX

より最適化されたソリューション

大手食肉メーカーの生食用鶏肉部位におけるサルモネラ菌のチャレンジ

サルモネラ菌を除去しました

BIOIONIX® 処理水浸漬浴でのサルモネラ菌のチャレンジ

クロスコンタミネーションを防止します

チャレンジ:

- BIOIONIX® には、大手な食肉生産者から皮なし七面鳥の胸肉と皮付き七面鳥の手羽先が納入されました。
- Laboratories社は、サルモネラHadar、サルモネラArizonae、サルモネラHeidelberg、サルモネラSchwarzengrundからなるサルモネラ
- ボーラスを七面鳥の部位に塗布して植菌しました。七面鳥は、水またはBIOIONIX®システムで、3~3.5FAC mg/mlまたは30~40FAC mg/mlの様々な用量で15秒または30秒間、活発に処理される浸漬槽に入れられました。
- 七面鳥の部品にBIOIONIX®を処理した部品では、サルモネラ菌の減少幅は6-log減少でした。

結果:



この研究により、BIOIONIX®システムが、生の鶏肉部位に意図的に接種されたサルモネラを大量に除去できることが確認されました。

チャレンジ:

- サルモネラチャレンジのフォローアップとして、生食用鶏肉に適用した場合の水の再利用の可能性を評価するために、本調査の浸漬浴のサルモネラ濃度を測定しました。
- 試験開始時のすべての試験ポイントでサルモネラ菌量を測定したところ、すべて10cfu/ml未満であることが確認されました。
- 試験終了時、清水浸漬浴には7,150cfu/ml（羽）、90,000cfu/ml（胸）が蓄積されていました。
- BIOIONIXで処理した浸漬浴のポイントは、すべて<10cfu/mlを維持しています。

結果:



このように、サルモネラ菌を接種した生食用鶏肉の浸漬槽において、BIOIONIX®システムが汚染や交差汚染を防止できることが確認されました。

FDA/USDA承認済み

BIOIONIX®

世界の食料と水の供給を より安全にします!

当社の実証済み、承認済み、特許取得済みの技術は、ノンケミカルで天然の SuperOxidants™ を使用して、病原体の DNA と RNA を破壊して破壊します。



BIOIONIX® のメリット:

- ⚡ サステナビリティ・イニシアチブの目標達成: 化学物質無添加、水の再利用も可能です。
- ⚡ お金を節約します: ダウンタイムの解消、薬品コストの削減、ブライン処理の削減。
- ⚡ 食品の品質を向上させます。保存性を高め、もっときれいなラベルで、味を良くします。
- ⚡ 安心します。24時間365日の連続監視を実現します。

もっとキレイ
もっと安全
もっと健康的

実証された技術と知識:

- ⚡ 特許を取得し、実証されたノンケミカルシステムは、FDA や USDA の認可を受けた食品加工用のケミカルフリー消毒ソリューションです。
- ⚡ 人工知能ソフトウェア「BIOSAIF24/7」は、継続的なシステム監視、データ収集を行い、パフォーマンスを維持することができます。
- ⚡ BIOSAiF^{24/7} は、リモートでの依頼、監視、設定、設置が可能です!
- ⚡ これは技術だけにとどまりません。年中無休: エンジニア、食品衛生、化学者、動物衛生などの専門家チームによるフルサービスのサポートになります。



BIOIONIX

より最適化されたソリューション

BIOIONIX.com

partacho@bioionix.com | +56 9 7319 77 26