



# BIOIONIX

una solución inmejorable

**Desafío contra la Salmonella en porciones crudas de ave de corral del principal productor de carne**

**Salmonella eliminada**

**Desafío contra la Salmonella en baño de inmersión con agua tratada BIOIONIX®**

**Previene la contaminación cruzada**

## Estudios del desafío contra la Salmonella

### Desafío:

- El principal productor de carne entregó pechugas de pavo sin piel y alas de pavo con piel a los laboratorios de BIOIONIX®
- Deibel Laboratories inoculó las porciones de pavo con una aplicación de un bolo de *Salmonella* compuesto por *Salmonella* Hadar , *Salmonella* Arizonae , *Salmonella* Heidelberg y *Salmonella* Schwarzengrund
- Se colocó el pavo en un baño de inmersión que se trató activamente con agua limpia o el sistema de BIOIONIX® con dosis que variaban de 3-3,5 citrato de amonio férrico (CAF) mg/ml a 30-40 CAF mg/ml durante 15 o 30 segundos
- Las porciones de pavo tratadas con BIOIONIX® tuvieron una disminución de la *Salmonella* en el rango de 6 en escala logarítmica.

### Resultado:

- El estudio confirma la capacidad del sistema BIOIONIX® de eliminar cantidades importantes de *Salmonella* inoculada intencionalmente en porciones crudas de aves de corral.

### Desafío:

- A modo de seguimiento del desafío contra la *Salmonella* mencionado antes, se midieron los niveles de *Salmonella* del baño de inmersión en dicho estudio para evaluar la posibilidad de reutilizar el agua en esta aplicación en aves de corral crudas.
- Se midieron todos los puntos del estudio en el momento del inicio del estudio para detectar la concentración de *Salmonella* ; en todos fue de <10 UFC/ml.
- Al final de estudio, los baños de inmersión con agua limpia habían acumulado 7150 UFC/ml (alas) y 90 000 UFC/ml (pechugas).
- Todos los puntos de los baños de inmersión tratados con BIOIONIX® mantuvieron el valor <10 UFC/ml.

### Resultado:

- Por tanto, el estudio confirma que el sistema BIOIONIX® puede prevenir la contaminación y la contaminación cruzada en baños de inmersión para aves de corral crudas inoculadas con *Salmonella*.

**Aprobado por FDA/USDA**

## BIOIONIX® Haciendo el suministro de alimentos y agua mas seguro

Nuestra tecnología probada, aprobada y patentada emplea SuperOxidants™, superoxidantes naturales no químicos, para alterar y destruir el ADN y el ARN de los microorganismos patógenos.



### Beneficios de BIOIONIX® :

- ⚡ Cumplimiento de las iniciativas de sustentabilidad: sin el agregado de productos químicos, se reutiliza el agua.
- ⚡ Ahorro de dinero: se elimina la inactividad y los costos en productos químicos, se reduce el desecho de salmuera.
- ⚡ Mejora de la calidad de los alimentos: aumenta la vida útil, etiquetas con ingredientes más sanos, mejor sabor.
- ⚡ Tranquilidad: monitoreo continuo las 24 horas, los 7 días de la semana.

Más limpieza  
Más seguridad  
Más salud

### Tecnología y conocimientos probados:

- ⚡ Los sistemas patentados y probados que no emplean sustancias químicas cuentan con la aprobación de la FDA y el USDA como solución sin productos químicos para la desinfección en la elaboración de alimentos.
- ⚡ El software de inteligencia artificial BIOSaIF<sup>24/7</sup> otorga un monitoreo continuo del sistema, recopilación de datos y mantenimiento del rendimiento.
- ⚡ BIOSaIF<sup>24/7</sup> se puede contratar, monitorear, configurar e instalar de forma remota.
- ⚡ ¡Más que tecnología! Servicio de soporte completo las 24 horas, los 7 días de la semana con un equipo de expertos en diversas áreas: ingeniería, seguridad alimentaria, química y sanidad animal.

  
**BIOIONIX**  
una solución inmejorable

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