

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

PRUEBAS BACTERIOLÓGICAS



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



PRUEBAS BACTERIOLÓGICAS

ejecutado en

MUESTRAS DE VERDURA Y ALIMENTOS

Lavadora Verdura NILMA mod. ATIR

Prot. Nº 3819 AC/pl

LAVADO DE ALIMENTOS, NORMALMENTE EN VENTA

Los análisis bacteriológicos realizados en muestras de alimentos, tomadas directamente por uno de nuestros expertos antes y después del lavado en agua potable con la lavadora de verduras ATIR de la empresa Nilma de Italia, han dado los siguientes resultados:

Porcentaje de reducción del contenido bacteriano en muestras de alimentos comerciales, determinado mediante operaciones de lavado con máquina ATIR.

DETERMINACIONES	CARNE	AVES DE CORRAL	PESCADO CONGELADO	PESCADO FRESCO	BACALAO SALADO FRITO
Total bacteria contenida %	94,31	87,30	59,00	92,66	20,00
Clostridium putrefacto %	98,60	72,20	99,90	71,30	90,00
Enterobacterias %	99,70	96,00	99,00	85,70,0	-
Enterococcus %	0	0	99,00		-

Los resultados anteriores demuestran que el lavado de carne, aves y pescado (fresco, salado o congelado) con las "lavadoras ATIR" mejora notablemente la calidad higiénica y sanitaria de dichos productos.

Pruebas microbiológicas realizadas en muestras de vegetales que normalmente se venden, sin lavar, lavados a mano durante 15 minutos con 2 cambios de agua y lavados con la lavadora de alimentos "ATIR" durante TRES minutos, sin ninguna intervención manual, en agua continua.

En el siguiente cuadro, se omiten las indicaciones relativas a "salmonela", "estafilococo patógeno" y "enterococo", ya que estuvieron ausentes en todas las investigaciones realizadas, incluso en vegetales sin lavar.

ENSALADA DE LECHUGA N.º muestras 10	Contenido bacteriano / gr.	Contenido de hifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	1.120.000	14.000	10	100 aer.
Lavado a mano	430.000	900	0	0
Contenido inicial reducido de....	61,6%	93,58%	100%	100%
Contenido restante	38,39%	9,42%	-	-
Lavado a máquina	110.000	300	0	0
Contenido inicial reducido de....	90,18%	95,72%	100%	100%
Contenido restante	9,82%	4,28%	-	-

ENSALADA ROJA N.º muestras 10	Contenido bacteriano / gr.	Contenido de hifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	8.300.000	8.000	18	100.000 aer.
Lavado a mano	2.100.000	280	0	10.000 aer.
Contenido inicial reducido de....	74,70%	96,50%	100%	90%
Contenido restante	25,30%	3,50%	0%	10%
Lavado a máquina	840.000	170	0	100 aer.
Contenido inicial reducido de....	89,88%	97,88%	100%	99,99%
Contenido restante	10,12%	2,12%	0%	0.01%

PEREJIL (con tallo largo) N.º muestras 10	Contenido bacteriano / gr.	Contenido de hifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	180.000	7.300	42	10 aer.
Lavado a mano	74.000	4.900	8	10 aer.
Contenido inicial reducido de....	58,89%	32,88%	80,96%	0%
Contenido restante	41,11%	67,12%	19,04%	100%
Lavado a máquina	13.000	860	1	0 aer.
Contenido inicial reducido de....	92,78%	88,22%	97,62%	100%
Contenido restante	7,22%	11,78%	2,38%	0%

APIO N.º muestras 10	Contenido bacteriano / gr.	Contenido de hifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	530.000	1.900	2	10 esch
Lavado a mano	340.000	850	0	10 esch.
Contenido inicial reducido de....	36,85%	55,27%	100%	0%
Contenido restante	64,15%	44,73%	0%	100%
Lavado a máquina	65.000	500	0	10 esch.
Contenido inicial reducido de....	97,74%	73,69%	100%	0%
Contenido restante	12,26%	26,31%	0%	100%

ESPINACAS N.º muestras 10	Contenido bacteriano / gr.	Contenido de hifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	1.100.000	63.000	52	100 aer.
Lavado a mano	430.000	12.000	4	10 aer.
Contenido inicial reducido de....	60,91%	80,97%	92,31%	90%
Contenido restante	39,09%	19,03%	7,69%	10%
Lavado a máquina	115.000	11.000	2	0 aer.
Contenido inicial reducido de....	89,55%	82,64%	94,27%	100%
Contenido restante	10,45%	17,36%	5,73%	0%

HINOJOS N.º muestras 10	Contenido bacteriano / gr.	Contenido de hifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	2.300.000	1.200	2	10.000 aer.
Lavado a mano	1.600.000	600	2	1.000 aer.
Contenido inicial reducido de....	42,86%	50,00%	0%	90%
Contenido restante	57,14%	50,00%	100%	10%
Lavado a máquina	290.000	200	0	100 aer.
Contenido inicial reducido de....	89,65%	66,67%	100%	99,00%
Contenido restante	10,35%	33,33%	0%	1,00%

ZANAHORIAS N.º muestras 10	Contenido bacteriano / gr.	Contenido de hifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	340.000	300	0	100 aer.
Lavado a mano	1200.000	200	0	100 aer.
Contenido inicial reducido de....	64,71%	75,00%	0	00%
Contenido restante	35,29%	25,00%	0	100%
Lavado a máquina	18.000	120	0	10 aer.
Contenido inicial reducido de....	94,71%	85,00%	0	90,00%
Contenido restante	5,29%	15,00%	0	10,00%



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

