



GAMA ENZIMÁTICA

PARA EL TRATAMIENTO DE BIOFILMS, ELIMINACIÓN DE ALÉRGENOS, LIMPIEZA DE MEMBRANAS Y LIMPIEZA GENERAL

PRODUCTOS BIODEGRADABLES

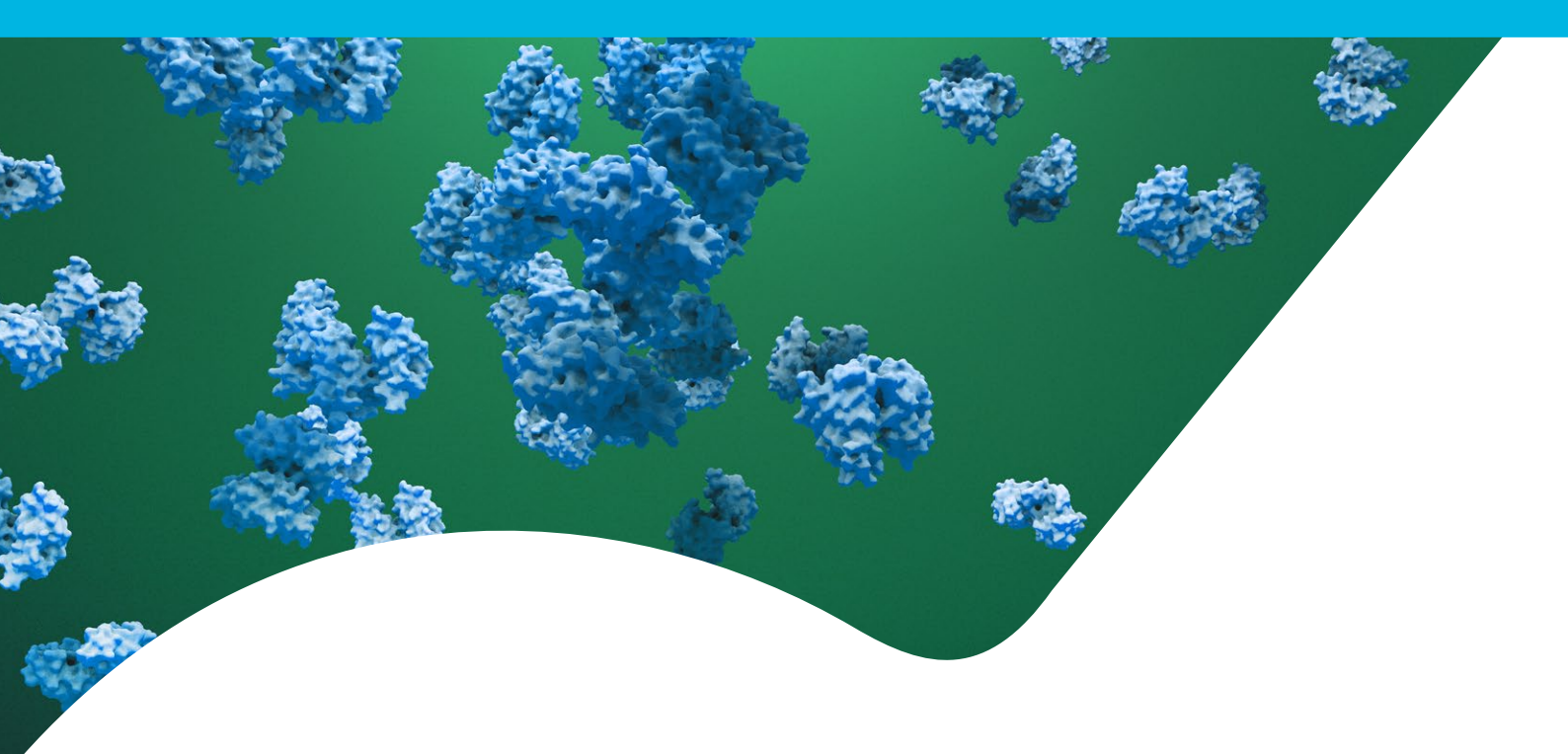
NO ES CORROSIVO PARA EL MATERIAL DE LA SUPERFICIE

CON PH NEUTRO

GRANDES PROPIEDADES DE LIMPIEZA

FEEL SAFE WITH US


CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE



ENZIMÁTICOS, LA INNOVACIÓN EN LA DETERGENCIA

CHRISTEYNS ha desarrollado una gama de productos enzimáticos con formulaciones específicas para la limpieza de membranas, tratamiento de biofilms, eliminación de alérgenos alimentarios, potenciadores enzimáticos y limpieza de superficies en general.

¿QUÉ SON LAS ENZIMAS?

Las enzimas son moléculas orgánicas que actúan como catalizadores que aceleran la velocidad de reacción de los procesos químicos. Se producen de forma natural por microorganismos y son completamente biodegradables. Además, son sensibles al pH, por lo que los productos enzimáticos son productos de pH neutro, respetuosos con los materiales sobre los que se aplican.

Los detergentes enzimáticos son combinaciones de enzimas y tensioactivos. Las enzimas son proteínas que descomponen irreversiblemente la materia orgánica en residuos más pequeños, lo que facilita la eliminación de la suciedad. Los tensioac-

tivos, por su parte, aumentan el poder de humectación y penetración del producto en las superficies y le confieren el poder detergente.

Esta gama de productos enzimáticos está diseñada con el objetivo de obtener productos más respetuosos con el medioambiente, altamente biodegradables y menos agresivos. De este modo, las industrias protegen su entorno, la salud de su personal de limpieza y sus instalaciones.

LOS DETERGENTES ENZIMÁTICOS ACTÚAN SOBRE LA SUCIEDAD, DEGRADÁNDOLA EN PARTÍCULAS MÁS PEQUEÑAS Y AUMENTANDO LA EFICACIA DEL DETERGENTE.

TRATAMIENTO DE BIOFILMS

Gama de productos enzimáticos para la prevención y eliminación de la matriz del biofilm, tanto en superficies abiertas como en sistemas CIP. Estos productos contienen una mezcla sinérgica de enzimas que degradan la matriz del biofilm y tensioactivos que aportan capacidad de limpieza contra la grasa y las proteínas.



MIDA ENZY 1000. Detergente enzimático espumante formulado para el control y eliminación de la matriz de los biofilms en superficies abiertas en la industria alimentaria. Recomendado para tratamientos antibiofilm tanto preventivos como de choque.

MIDA ENZY 1001. Detergente enzimático neutro, no espumante, formulado para el control y eliminación de la matriz de los biofilms en circuitos de la industria alimentaria.

TRATAMIENTO DE BIOFILMS EN AGUA FRÍA

En general, los productos para la eliminación de biofilms deben aplicarse a altas temperaturas (45-55 °C) para garantizar su eficacia. Sin embargo, muchas industrias no disponen de agua caliente en sus instalaciones. Para satisfacer estas necesi-

dades, se han diseñado dos productos capaces de actuar a bajas temperaturas, es decir, a la temperatura del agua del grifo (a partir de unos 20 °C aproximadamente).



MIDA ENZY 1002. Detergente enzimático espumante superficies abiertas a temperatura ambiente (≥ 20 °C).

MIDA ENZY 1003. Detergente enzimático neutro, no espumante para sistemas CIP o de inmersión o húmedos a temperatura ambiente (≥ 20 °C).

ELIMINACIÓN DE ALÉRGENOS

Los detergentes enzimáticos mejoran la seguridad alimentaria al eliminar los alérgenos de las superficies.

Los procedimientos de gestión de alérgenos desempeñan un papel importante en los protocolos de limpieza y se consideran un requisito previo del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

La gama de detergentes enzimáticos CHRISTEYNS incluye MIDA ENZY 1004 y MIDA ENZY 1005 específicamente formulados para la eliminación de alérgenos comúnmente presentes en las superficies de la industria alimentaria: como gluten, huevo, cacahuete, crustáceos, proteína de la leche y soja. Esta eficacia ha sido validada por laboratorios externos.



MIDA ENZY 1004. Detergente enzimático espumante para la eliminación de alérgenos de superficies abiertas en la industria alimentaria.

MIDA ENZY 1005. Agente no espumante para la limpieza de sistemas CIP.

LIMPIEZA DE MEMBRANAS

Los aditivos enzimáticos de la gama **MIDA MEMCARE** contienen una mezcla de enzimas, incluyendo proteasas, lipasas, amilasas y otras, se utilizan en combinación con otros productos MEMCARE para establecer el pH óptimo para la acción de las enzimas y mejor el efecto de limpieza adicional para las membranas.

Estos productos también son eficaces en presencia de biofilms microbianos, ya que ayudan a degradar eficazmente los materiales poliméricos que forman la matriz protectora del biofilm.

MIDA MEMCARE 518. Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración. Para actuar a bajas temperaturas 20 °C.

MIDA MEMCARE 519. Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración. Componente lipasa. Para actuar a bajas temperaturas 20 °C.

MIDA MEMCARE 520. Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración. Componente proteasa. Para actuar a bajas temperaturas 20 °C.

MIDA MEMCARE ENZY. Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración. Componente de proteasa y lipasa. Para actuar a bajas temperaturas 20 °C.



LIMPIEZA GENERAL

Christeyns dispone de una gama de productos enzimáticos para la limpieza de superficies de la industria alimentaria. Su alta eficacia limpiadora se debe a una formulación a base de tensioactivos y una mezcla de enzimas. Gracias a su pH moderado, estos productos son compatibles con superficies delicadas, como metales sensibles a la corrosión.



MIDA ENZY 1006. Detergente enzimático espumante abierto para la limpieza general. Para actuar a una temperatura de 45-50 °C.
























MIDA FOAM 170 BIO. Detergente enzimático espumante ligeramente alcalino, sin sosa ni potasa. Para actuar a una temperatura de 30 °C.

BENEFICIOS DE LOS PRODUCTOS ENZIMÁTICOS

En la industria alimentaria, el uso de detergentes enzimáticos aumenta la seguridad del producto acabado, ayudando a evitar la presencia de biofilms y alérgenos, de forma eficaz y más respetuosa con el medio ambiente. Las características más interesantes de las enzimas son su actividad específica a valores moderados de pH y su biodegradabilidad.



GAMA DE PRODUCTOS

PRODUCT	DESCRIPTION	COMPONENTS	pH	FORMAT
MIDA ENZY 1000	Producto espumante enzimático para el tratamiento de biofilms.	Tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, enzimas	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1001	Producto enzimático no espumoso para el tratamiento de biofilms.	Tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, enzimas	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1002	Producto enzimático espumante para el tratamiento de biofilms a temperatura ambiente (>20°C).	Tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, enzimas	± 8,20 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1003	Producto enzimático no espumoso para el tratamiento de biofilms a temperatura ambiente (>20°C).	Tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, enzimas	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1004	Producto espumante enzimático para la eliminación de alérgenos.	Tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, enzimas	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1005	Producto enzimático no espumoso para la eliminación de alérgenos.	Tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, enzimas	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1006	Detergente espumante enzimático	Tensioactivos aniónicos, tensioactivos anfóteros, enzimas	± 8,50 (100%)	 
MIDA FOAM 170 BIO	Detergente espumante ligeramente alcalino.	Tensioactivos, enzimas, estabilizadores, disolventes y secuestrantes	± 9,20 (100%)	 20kg
MIDA MEMCARE 518	Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración.	Mezcla multienzimática, estabilizadores	5,5 ± 0,5 (1% a 20°C)	  
MIDA MEMCARE 519	Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración.	Mezcla multienzimática, estabilizadores, lipasa	5,5 ± 0,5 (1% a 20°C)	  
MIDA MEMCARE 520	Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración.	Mezcla multienzimática, estabilizadores, proteasa	5,5 ± 0,5 (1% a 20°C)	  
MIDA MEMCARE ENZY	Aditivo enzimático para la limpieza de membranas de filtración.	Mezcla multienzimática, estabilizadores, lipasa	5,5 ± 0,5 (1% a 20°C)	  
MIDA ADD 409 AG	Aditivo enzimático, permite tratar los biofilms de las superficies.	Mezcla multienzimática, estabilizadores	± 5,5 (1% a 20°C)	 20kg
MIDA ADD 419 EZ	Potenciador enzimático para la eliminación del biofilm.	Mezcla de enzimas	± 5,80 (100%)	4x1L 

MÁS INFORMACIÓN

Contacta con el departamento técnico de CHRISTEYNS para encontrar una solución personalizada.



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE

P. I. Raonc
C/ Científica Margarita Salas Falgueras, 2
46729 Ador (Valencia)
T +34 96 287 13 45
E info.es@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM