



GAMME PRODOTTI ENZIMATICI

PER IL TRATTAMENTO DEI BIOFILM
E ALLERGENI, NEI LAVAGGI DEGLI IMPIANTI DI
FILTRAZIONE A MEMBRANA E DELLE SUPERFICI

PRODOTTI BIODEGRADABILI

NON CORROSIVI

PH NEUTRO

OTTIMA ATTIVITA' DETERGENTE

FEEL SAFE WITH US



CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE



GLI ENZIMI, LA DETERGENZA INNOVATIVA

CHRISTEYNS ha sviluppato una gamma di prodotti e additivi enzimatici con formulazioni specifiche per il lavaggio delle membrane filtranti, il trattamento dei biofilm, la rimozione degli allergeni alimentari e il lavaggio delle superfici in generale.

COSA SONO GLI ENZIMI?

Gli enzimi sono molecole organiche che agiscono come catalizzatori e accelerano la velocità di reazione dei processi chimici. Vengono prodotti in modo naturale da microrganismi e sono completamente biodegradabili. Inoltre, essendo gli enzimi sensibili al pH, i prodotti enzimatici esplicano la loro azione a pH neutro, rispettando così i materiali con cui vengono in contatto.

I detergenti enzimatici sono combinazioni di enzimi e tensioattivi. Gli enzimi sono proteine che scompongono irreversibilmente la materia organica in residui più piccoli, facilitando la rimozione dello

sporco. I tensioattivi, invece, aumentano il potere bagnante e penetrante del prodotto sulle superfici e gli conferiscono attività detergente.

Questa gamma di prodotti enzimatici è stata sviluppata con l'obiettivo di ottenere prodotti più ecologici, altamente biodegradabili e meno aggressivi. In questo modo, le industrie diventano più rispettose nei confronti dell'ambiente e salvaguardano la salute del Personale addetto alle pulizie e l'integrità degli impianti.

**I DETERGENTI ENZIMATICI AGISCONO SULLO SPORCO
DEGRADANDOLO IN COMPONENTI PIÙ PICCOLI
AUMENTANDO COSÌ L'EFFICACIA DEI TENSIOATTIVI.**

TRATTAMENTO DEL BIOFILM

Gamma di prodotti enzimatici per la prevenzione e la rimozione della matrice del biofilm, sia su superfici aperte che in sistemi chiusi. Questi prodotti contengono una miscela sinergica di enzimi che degradano la matrice del biofilm e tensioattivi che forniscono attività detergente nei confronti di grassi e proteine.



MIDA ENZY 1000. Detergente enzimatico neutro schiumogeno formulato per il controllo e la rimozione nelle industrie alimentari della matrice del biofilm dalle superfici aperte. Raccomandato per i trattamenti anti-biofilm sia preventivi che shock (temperatura di utilizzo 45-55°C).

MIDA ENZY 1001. Detergente enzimatico neutro, non schiumogeno formulato per il controllo e la rimozione nelle industrie alimentari della matrice del biofilm nei sistemi chiusi (temperatura di utilizzo 45-55°C).

TRATTAMENTO DEL BIOFILM A TEMPERATURA AMBIENTE

In generale, i prodotti per la rimozione del biofilm devono essere applicati, per garantire la loro efficacia, ad alte temperature (45-55 °C). Tuttavia, molte industrie non dispongono sempre di acqua calda

nei loro impianti. Per rispondere a queste esigenze, sono stati progettati due prodotti in grado di agire a temperatura ambiente (a partire da circa 20 °C).



MIDA ENZY 1002. Detergente enzimatico neutro schiumogeno per superfici aperte a temperatura ambiente (≥ 20 °C).

MIDA ENZY 1003. Detergente enzimatico neutro, non schiumogeno per sistemi chiusi o per trattamenti in immersione a temperatura ambiente (≥ 20 °C).

RIMOZIONE DEGLI ALLERGENI

I detergenti enzimatici sono in grado di migliorare la sicurezza alimentare essendo in grado di rimuovere gli allergeni dalle superfici.

Le procedure per la gestione degli allergeni hanno un ruolo importante nei protocolli di sanificazione e sono considerate di fondamentale importanza nell'ambito della sicurezza alimentare.

La gamma di detergenti enzimatici CHRISTEYNS comprende MIDA ENZY 1004 e MIDA ENZY 1005, formulazioni specifiche per la rimozione degli allergeni comunemente presenti sulle superfici dell'industria alimentare: è stata verificata la loro efficacia, convalidata da laboratori esterni, nei confronti di glutine, uova, arachidi, crostacei, proteine del latte e soia.



MIDA ENZY 1004. Detergente enzimatico schiumogeno per la rimozione degli allergeni dalle superfici aperte nell'industria alimentare (temperatura di utilizzo 45-55°C).

MIDA ENZY 1005. Prodotto non schiumogeno per il lavaggio dei sistemi chiusi (temperatura di utilizzo 45-55°C).

LAVAGGIO DEGLI IMPIANTI DI FILTRAZIONE A MEMBRANA

Nella gamma di prodotti **MIDA MEMCARE** è presente una miscela stabilizzata di enzimi, tra cui proteasi, lipasi, e amilasi. Questo additivo viene utilizzato in combinazione con i prodotti MEMCARE che permettono il raggiungimento del pH ottimale in modo che gli enzimi possano esplicare la loro attività e, inoltre, forniscono un ulteriore effetto detergente delle membrane.

Questi prodotti, associati all'additivo enzimatico, risultano efficaci anche in presenza di biofilm microbici, aiutando a degradare efficacemente i polimeri che formano la matrice EPS protettiva del biofilm.

MIDA MEMCARE 518. Additivo enzimatico per la pulizia delle membrane di filtrazione a temperatura ambiente (≥ 20 °C).

MIDA MEMCARE 519. Additivo enzimatico per la pulizia delle membrane di filtrazione a temperatura ambiente (≥ 20 °C). Contiene: lipasi.

MIDA MEMCARE 520. Additivo enzimatico per la pulizia delle membrane di filtrazione a temperatura ambiente (≥ 20 °C). Contiene: proteasi.



LAVAGGIO DELLE SUPERFICI

Christeyns ha inoltre una gamma di prodotti enzimatici per la pulizia delle superfici dell'industria alimentare. La loro elevata efficacia detergente è dovuta a formulazioni basate su tensioattivi e una miscela di enzimi. Grazie al loro pH neutro, questi prodotti sono compatibili con le superfici delicate come i metalli sensibili alla corrosione.



MIDA ENZY 1006. Detergente enzimatico schiumogeno per le superfici aperte (temperatura di utilizzo 45-50°C).

MIDA FOAM 170 BIO. Detergente enzimatico schiumogeno leggermente alcalino, privo di soda o potassa (temperatura di utilizzo 30°C).

BENEFICI DEI PRODOTTI ENZIMATICI

Nell'industria alimentare, l'uso di detergenti enzimatici consente di ottenere una maggiore sicurezza alimentare sul prodotto finito, garantendo la rimozione di biofilm e allergeni in modo efficace ed ecologico. Le particolarità dei prodotti enzimatici sono la loro azione altamente specifica a pH neutro e la loro biodegradabilità.



NON SONO CORROSIVI
per i **materiali**



Scadenza
18 MESI



MIGLIORANO LE PRESTAZIONI
nei processi di lavaggio



Sono efficaci a
PH NEUTRO



ESENTI da cloro,
fosfati e non caustici



Migliorano l'**EFFICIENZA ENERGETICA**;
riducendo i costi in termini energetici,
i **tempi di trattamento** e il **consumo di acqua**



Aiutano a **EVITARE**
problemi di **CONTAMINAZIONE**






















RIMUOVONO EFFICACEMENTE la matrice
dei **biofilm**, **allergeni** e permettono un
lavaggio a fondo delle **membrane filtranti**



Consentono di **RIDURRE** la
MANUTENZIONE di macchinari e impianti

LA GAMMA DEI PRODOTTI ENZIMATICI

PRODOTTO	DESCRIZIONE	COMPONENTI	pH	FORMATO
MIDA ENZY 1000	Prodotto schiumogeno enzimatico che facilita la rimozione della matrice del biofilm.	Tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, enzimi	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1001	Prodotto enzimatico non schiumogeno che facilita la rimozione della matrice del biofilm.	Tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, enzimi	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1002	Prodotto enzimatico schiumogeno che facilita la rimozione della matrice del biofilm a temperatura ambiente (>20°C).	Tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, enzimi	± 8,20 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1003	Prodotto enzimatico non schiumogeno che facilita la rimozione della matrice del biofilm a temperatura ambiente (>20°C).	Tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, enzimi	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1004	Prodotto schiumogeno enzimatico per la rimozione degli allergeni.	Tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, enzimi	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1005	Prodotto enzimatico non schiumogeno per la rimozione degli allergeni.	Tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, enzimi	± 8,00 (100%)	 20kg
MIDA ENZY 1006	Detergente schiumogeno enzimatico.	Tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, enzimi	± 8,50 (100%)	 
MIDA FOAM 170 BIO	Detergente schiumogeno leggermente alcalino.	Tensioattivi, enzimi, stabilizzanti, solventi e sequestranti	± 9,20 (100%)	 20kg
MIDA MEMCARE 518	Additivo enzimatico per il lavaggio delle membrane filtranti.	Miscela multienzimatica, stabilizzanti	5,5 ± 0,5 (1% a 20°C)	  
MIDA MEMCARE 519	Additivo enzimatico per il lavaggio delle membrane filtranti.	Miscela multienzimatica, stabilizzanti, lipasi	5,5 ± 0,5 (1% a 20°C)	  
MIDA MEMCARE 520	Additivo enzimatico per il lavaggio delle membrane filtranti.	Miscela multienzimatica, stabilizzatori, proteasi	5,5 ± 0,5 (1% a 20°C)	  
MIDA ADD 409 AG	Additivo enzimatico, consente di rimuovere i biofilm dalle superfici.	Miscela multienzimatica, stabilizzanti	± 5,5 (1% a 20°C)	 20kg

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Contatta il Servizio Tecnico Christeyns che ti aiuterà a trovare la migliore soluzione per le tue esigenze.



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE

CHRISTEYNS ITALIA Srl Divisione Food Hygiene
Via Aldo Moro, 30 - 20042 - Pessano con Bornago (MI)

T +39.02.99765.220 - F +39.02.99765.249

E servicefood-it@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM